۱-۸

کتب طبی انتزاعی

- مبانی طب
- غذا شناسی
- مفردات دارویی
- معدن شناسی
- بیماریها
- تاریخ پزشکی
- داروسازی و صنعت

بسم الله الرحمن الرحیم

کتب طبی انتزاعی

نویسنده:

جمعی از نویسندگان

ناشر چاپی:

مجهول (بی جا ، بی نا)

ناشر دیجیتالی:

مرکز تحقیقات رایانه‌ای قائمیه اصفهان

فهرست

کتب طبی انتزاعی

جلد۱

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظات: این عنوان کتاب تشکیل شده از مجموع بحث های گوناگون طبی که از لابلای کتابهای دیگر توسط آقایان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ۰

[طهران قدیم

[جلد پنجم

آشپزی و غذاهای طهرانی

از آنجا که این کتاب درباره آشپزی قدیم طهران صحبت میکند مطلب شروعی آنرا هم از گفته خود طهرانی‌های قدیم می‌آوریم که میگفتند: خوشبختی هر زن در خانه شوهر اول به آئینه و دوم به دیگ بسته است، و این واقعیتی است مسلم که خانم‌های فاقد آشنائی با دیگ و آشپزی کمتر توانسته‌اند از حلاوت مستمر زندگی زناشوئی برخوردار بوده شیرینی اول تا به آخر حفظ بکنند، و شاید فلسفه آن هم که در جهازکشی‌ها اول آئینه و آخر دیگ و دیگور را حمل میکردند همین بوده که میخواسته حالی بکنند برای هر عروس که به خانه شوهر میرود پس از زیبائی صورت و حسن خلق و حسن رفتار، هنر اداره شکم شوهر، اول شرط میباشد و آن میسر نمیشود مگر با اطلاع از آشپزی و داشتن دستپخت خوب و اینکه چگونه بتواند از راه غذا دل شوهر بدست آورد.

از آنجا که روشن شده مرد اصولا شکمو و پیش شکم در رودربایستی میباشد و هیچ چیز او را به اندازه پذیرائی از طریق غذا راضی نمیکند که شاید هم در این قسمت حق به جانب مرد باشد که پس از ساعتها رنج و مرارت تحصیل معاش دقایقی را هم از راه غذا مسرور بشود و (مایه عیش زندگی شکم است) را بدست آورد.

البته خوب‌خوری را با پرخوری نباید اشتباه بکنیم که آقایان در مصرف غذا

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۴

زیادتر به کیفیت آن، یعنی طعم و عطر و شکل و مزه و خاصیت آن اهمیت میدهند تا کمیت آن، همراه این توقع بجا که همسر و خانم خانه او نیز با دست خود و هنر و سلیقه خویش جهت او غذائی تهیه و میز و سفره‌ای آماده بکند.

خاصه آنکه اظهار سلیقه نموده، هر از چندگاه غذا و خوردنی‌ای ندیده نخورده‌ی نوظهور سر سفره بیاورد و لذا میتوان ادعا نمود که غذاها و خوردنی‌هائی که در این کتاب آمده همان تازه‌ها و نوظهورهائیست از مردم شصت، هفتاد سال پیش طهران که به مرور زمان قسمت اعظم آن از یاد رفته بقیه نیز در شرف از یاد رفتن میباشد، و باید گفت هر کهنه پس از مدتی نو شده، به همانگونه که لباس و آرایه و آرایش و نمای بناهای از نظر افتاده که پس از چندی چهره نموده دو مرتبه مد روز میشوند.

در نمونه شلیته شلوار و ابروی پرپشت و فر مو که دو مرتبه مد روز شده از زمره چشمگیرترین پوشش و چهره‌سازی‌های خانم‌ها درآمده‌اند ابروی کلفت قدیم دوباره مد روز شده جای ابروهای قیطانی، یا تراشیده‌ی مدادکشیده را گرفته، چه دلربائی‌ها میکند و هرچه مثال اینها.

پس غذاها و خوردنی نوشیدنی‌های نیم قرن پیش و زیادتر آن نیز میتواند برای ندیده، نخورده‌ها تازگی دلفریب داشته، خاصه که در اغذیه، اشربه‌ی قدیم علاوه بر ملاحظه‌ی غذائیت و شکل و طعم و مزه، جوانب صحی و طبی آن در نظر گرفته میشده است.

به این صورت که مثلا- در خورش فسنجان که گردو از مواد اولیه آن بوده، در طبیعت گرم است، تا مناسب حال همه باشد چاشنی آن آب انار یا رب انار معلوم شده که خنک‌مزاج میباشد. یا در قرمه‌سبزی که تره و جعفری گرم‌مزاج، سبزی آن میباشد، تا در خورنده‌ی گرم‌طبیعت ایجاد ناراحتی نکند، چاشنی آن آبغوره منظور شده است.

همچنین در ترشی‌ها و شیرینی‌ها و چربی‌ها و مانند آن که فواید و اعتدال و

بی‌ضرریشان محاسبه و نظرات تعالیم طبی آن در نظر گرفته شده است، به این قاعده که دو خوراکی حیوانی و نباتی نباید یکجا و ممزوج به هم تهیه و صرف بشود. مثل دو شیرینی مختلف المزاج مانند قند و خانواده قند که نباتی و از چغندر گرفته شده و عسل که حیوانی و از زنبور میباشد و دو چربی مخلوط و با یکدگر، مثل دنبه و روغن و کره‌ی گاو و گوسفند که حیوانی و روغن تخم پنبه و کنجد و آفتاب‌گردان و زیتون و مثل آن که نباتی و از گیاه. و به همین قرار دو ترشی مثل سرکه و ماست و کشک و آب‌لیمو و مانند آن، که نه تنها فایده نداده، بلکه از آنجا که مفسد و خنثی‌کننده یکدگر میباشند، اثر معکوس میبخشند. به نمونه‌ی ضرب المثل (عسل و خربوزه) که ناسازگار و دشمن هم معلوم شده بود و داستانش این‌که یکی را که از خوردن عسل و خربزه مبتلا به شکم‌درد شده فریاد میکشید گفتند مگر نمیدانستی عسل و خربزه با هم نمیسازند؟! جواب داد میبینی که چه خوب هم با هم ساخته پدرم را درآورده‌اند!

پس کتاب حاضر نه‌تنها از آشپزی حرف میزند، بلکه خواص و مضار مواد مورد استفاده‌ی آن نیز همراه شده است. در این خاصیت که هر آینه خواننده به همان دقت و ریزبینی که نوشته شده در آن امعان نظر بعمل آورد، نه تنها آشپزی ماهر میشود، بلکه نیمچه طبیبی کارآمد خواهد شد که بسا از بیماری‌های غیربالینی خود و اطرافیان رفع بکند.

و اما سخن لازم این‌که دقت در مطالب کتاب جهت مبتدیان نه مطلعان میباشد. مبتدیانی مانند دخترخانم‌هائی که از پشت میز دبیرستان و دانشگاه و امثال آن به خانه بخت رفته، بدون آنکه، چنانکه دیده شنیده شده است اندک اطلاعی از پخت و پز و مسائل آن داشته باشند. بطوریکه دخترخانمی از این ردیف از همسر خود این نگارنده طرز پختن تخم‌مرغ عسلی میپرسید، و دخترخانم هیجده بیست‌ساله‌ای را خود نگارنده در وکیل‌آباد مشهد دیدم که از دو ساعت به ظهر تا ساعتی از ظهر گذشته، که بزرگترهایش مشغول حرف زدن و تخمه

شکستن بودند و میخواست آتش برای کباب درست بکند کبریت به ذغال میکشید و سه قوطی کبریت را به آخر رسانید و عاقبت هم نتوانست در این حد شعور بخرج بدهد که وسیله چوب و کاغذ و کهنه و چیزی که کبریت به آن کشیده به روی ذغال نهاده باد بزند آنرا تبدیل به آتش بکند!

و اما طرز استفاده از کتاب این‌که یک‌مرتبه آنرا از ابتدا تا انتها خوانده به مطالبش آشنا شده سپس بعمل آوریم. خواندنی که خود نوعی ممارست بوده، عملی آن سهل میکند و پس از آن خواندن بکار بستن که ابتدا بدون کم و زیاد نظر به کتاب داشته باشیم و دیگر این‌که چند دستور را با هم بکار نگرفته، بلکه یک‌یک و این‌که پختن یک غذا را به کمال رسانیده به نوع دیگر آن‌رو بیاوریم، و این‌که هرچه، از غذا و غیر آنرا از کم و مقدار اندك و در ظرفیت یکی دو نفر تهیه کنیم. و دیگر که هر آینه غذائی تند و شور و خراب از آب درآمد بجای دل‌آزرده شدن سعی در اصلاحش برای نوبت بعد بکنیم. چه هر مبتدی ناگزیر از خراب کردن در شروع به کار میباشد. مخصوصا در آشپزی که آنرا کار آب و آتش گفته، هر ضررش موجب تجربه‌ای شده عقلی را زیاد میکند؛ و در آخر که ملانقطی نبوده عادت به کتاب نکنند تا برای هر مختصر به آن رجوع بکنند، بلکه مطالب آن به سینه سپرده در عمل به حافظه رجوع نموده عقل و ابتکار خود شریك بکنند، که همیشه و در همه‌جا کتاب در اختیار نمیباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۷

اصطلاحات فنی کتاب

آب‌روغن:

روغنی را که برای دادن ته دیگ و روی برنج در آب جوش حل بکنند.

آبکش کردن

و آب کشیدن: برنج را پس از پختن که جهت گرفتن آب آن در سبد بریزند.

از آب درآوردن:

هم در معنی پختن و حاضر کردن برنج جهت آبکش کردن و هم به معنی پختن غذا به نحو احسن میباشد.

برنج خیس کرده:

برنجی را که بصورت پستائی و به منظور آماده کردن بهترش جهت پخت در آب نمک بخیسانند.

تنگ آب:

غذائی که با آب کم پخته بشود و یا چندان آتش بخورد که آبش نزدیک به تمام به خورد برود. کم‌آب.

تفت دادن و چرخ دادن:

سرخ کردن گوشت و هر چیز که خیلی مختصر سرخ بشود، یعنی فقط دو سه دقیقه و کمتر در روغن هم بخورد و یا در روغن ریخته با گرداندن یکی دو قاشق برداشته بشود.]

قلقلی یا سرگنجشکی:

اشارهٔ

گوشت کوبیده‌ای را که در کف دست گرد کرده به اندازه فندق یا بزرگتر درآورند.

جا انداختن:

غذائی را که پس از افزودن آخرین مواد، آنرا برای پخته شدن کامل و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۸
دست بهم شدن و ریخت پیدا کردن روی آتش ملایم بحال خود گذارند.

کرکره کردن:

ماش یا هر حبوب دیگری را که در زیر دسته هاون و چیزی مثل آن مالیده بخواهند از پوست درآورده یا لپه بکنند.

بارکردن:

گوشت و هر چیز دیگری را که در ظرف ریخته برای پختن روی آتش قرار دهند.

دم‌دادن:

به حال دم کشیدن گذاشتن برنج یا هر پختنی دیگر.

برگرداندن:

پشت و رو کردن شامی و کوکو و هرچه مثل آن و همچنین برنج و هر چیز دیگری را که بخواهند در ظرف خود برگردانند.

شیره کشیدن:

کوبیدن چیزی مثل بادام و مغز هل و ریختن آن در پارچه و مالیدنش در آب.

شیرین کردن:

هویج و هرچه را که در آب و شکر بپزند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۹

مقیاس مواد لازم جهت مهمانی‌ها

در پلوها مانند پلوگوشت، پلومرغ:

برای هر چهار نفر ۶۰۰ گرم برنج، ۶۰۰ گرم گوشت یا مرغ، ۲۰ گرم روغن، مقدار یک عدس زعفران.

سبزی‌پلو کوکو ماهی:

برای هر چهار نفر ۶۰۰ گرم برنج، نیم کیلو ماهی، ۳۰۰ گرم روغن، یک کیلو سبزی که نصف آن مصرف پلو و نصف دیگرش به مصرف کوکو برسد «البته باید توجه داشت که سبزی پاک نکرده حساب شده است که چون پاک بشود کمتر از نصف آن میماند.»

باقلاپلو:

هر ۳ کیلو برنج یک چارک (۷۵۰ گرم) روغن، ۲ کیلو شبت، ۳ کیلو باقلا سبز، ۳ کیلو گوشت، یک گرم زعفران.

دیگر پلوها مانند:

رشته‌پلو، عدس‌پلو، ماش‌پلو، لوبیاپلو ... برای هر ۴ نفر ۵۰۰ گرم برنج، ۱۵۰ گرم رشته یا عدس یا ماش یا لوبیا، ۱۰۰ گرم روغن.

پلوهای سبزی‌دار مانند:

کلم‌پلو، هویج‌پلو، لوبیاپلو، استانبولی‌پلو بی‌گوشت برای هر چهار نفر ۶۰۰ گرم برنج، ۱۵۰ گرم روغن، نیم کیلو کلم یا هویج یا لوبیا سبز، نیم کیلو گوجه‌فرنگی که کم و زیادشان را طبق دلخواه اندازه بکنند.

قیمه لاپلو و استانبولی‌پلو:

برای هر چهار نفر ۶۰۰ گرم برنج، ۳۰۰ گرم گوشت بی‌استخوان، ۱۵۰ گرم روغن، ۲ پیاز، ۴ گوجه‌فرنگی متوسط، یک قاشق چایخوری ادویه و فلفل زردچوبه مخلوط.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۰

چلو خورش قیمه:

برای هر چهار نفر ۶۰۰ گرم برنج، ۱۰۰ گرم روغن، ۲۵۰ گرم گوشت بی‌استخوان، یک مشت لپه، ۳ تا ۴ سیب‌زمینی متوسط، ۲ پیاز، یک قاشق چایخوری ادویه‌جات.

چلو خورش‌های سبزی‌دار مانند:

قرمه‌سبزی، خورش کنگر، ریباس، کرفس، خورش نعنا جعفری ... برای هر چهار نفر ۶۰۰ گرم برنج، ۳۰۰ گرم گوشت بی‌استخوان، ۱۵۰ گرم روغن، نیم کیلو سبزی‌جات مخلوط، ۲ پیاز، ۳ تا ۴ قاشق ترشیجات مانند آبغوره یا آبلیمو، یک قاشق چایخوری ادویه‌جات «کم و زیاد ترشی غذا را با چشیدن بریزند.»

چلو خورش‌های شیرین مانند:

خورش هویج، خورش سیب، به ۶۰۰ گرم برنج، ۳۰۰ گرم گوشت، ۱۰۰ گرم روغن، ۴۰۰ گرم سیب یا هویج یا به، ۲ پیاز متوسط، ۳ تا ۵ قاشق شکر، یک قاشق چایخوری ادویه و فلفل زردچوبه یا به مقدار یک عدس زعفران.

چلو کباب:

برای هر ۳ کیلو برنج یک کیلو کره، ۳ کیلو گوشت راسته.

کباب‌ها:

از چنجه و برگ و کوبیده برای هر نفر ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم گوشت حساب میشود.

کوفته‌ها:

برای هر چهار نفر ۴۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده، ۲ مشت جمع کرده برنج، یک مشت لپه، ۲ پیاز، ۵۰ گرم روغن، یک مشت سبزی خرد کرده. اگر کوفته باقلاست نیم کیلو باقلا سبز، ۲ مشت شبت خرد کرده، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه ادویه.

کوفته نخودچی:

برای چهار نفر ۴۰۰ گرم گوشت چرخ کرده، ۲۰۰ گرم آرد نخودچی، ۲۵۰ گرم روغن، ۳ پیاز، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، یک قاشق چایخوری نمک.

آبگوشت‌ها:

برای هر ۴ نفر تا ۴۰۰ گرم گوشت آبگوشتی، ۲ مشت نخود و لوبیا یا نخود یا لوبیا یا لپه، یک پیاز، ۲ گوجه‌فرنگی، یک قاشق چایخوری
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۱
فلفل زردچوبه نمک.

آبگوشت بادمجان:

برای هر چهار نفر ۴۰۰ گرم گوشت، ۲ تا ۳ بادمجان متوسط، ۲ مشت عدس، یک پیاز، نصف لیوان کشک، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، نمک به اندازه.

آبگوشت‌های شیرین مانند آبگوشت سیب:

برای هر چهار نفر ۴۰۰ گرم گوشت، ۲ مشت لوبیا قرمز، یک به یا ۴ و ۵ سیب، ۲ قاشق شکر، یک پیاز، یک قاشق چایخوری

فلفل زردچوبه.

شامی‌ها:

برای هر چهار نفر ۴۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده، ۲۰۰ گرم آرد نخودچی یا لپه، ۲۰۰ گرم روغن، ۲ پیاز، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، یک قاشق چایخوری نمک.

کوکوها:

برای هر چهار نفر نیم کیلو سبزی یا بادمجان یا لوبیا سبز یا سیب‌زمینی، ۶ تا ۸ تخم‌مرغ، ۲۰۰ گرم روغن، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، یک قاشق چایخوری نمک.

حلیم‌ها:

حلیم گوشت برای هر چهار نفر ۴۰۰ گرم گوشت، ۵۰۰ گرم گندم، ۵۰ گرم روغن، ۴ قاشق شکر.

حلیم بادمجان:

برای هر ۴ نفر ۴۰۰ گرم گوشت، ۳ مشت عدس، ۴ بادمجان، ۱۰۰ گرم روغن، ۳ پیاز، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، نصف لیوان کشک.

آش‌ها:

آش رشته: برای هر نفر یک استکان حبوب، ۲۵۰ گرم رشته، یک کیلو سبزی درهم، یک لیوان کشک، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، یک قاشق چایخوری نعنا خشک. به همین مقیاس دیگر آش‌ها.

دمپخت‌ها:

برای هر چهار نفر ۴۰۰ گرم برنج، ۲۰۰ گرم عدس یا ماش یا هر حبوب دیگر تا ۷۵ گرم روغن، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، اگر لازم داشته باشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۳۲

این مقیاسی است کلی، اما چنانچه در راهنمای کتاب گفته شد خیلی کامل‌تر است اگر پزنده خود چشم و دست و ذائقه را در اندازه مورد استفاده قرار داده از نظر و قریحه خود بهره بگیرد. با این‌حال چون در تدوین این کتاب سعی در بدون عیب بودن آن بوده هرجا هم که مقدار و اندازه خاص لازم بوده در ذیل یا متن خود مطالب آورده شده و بکار برندگان را هیچگونه ناراحتی و سرگشتگی نمیباشد. همچنین جهت سهولت به دلیل عدم آشنائی با اوزان قدیم وزنهای امروزی بکار گرفته شده است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۳

پلوها و دستور پختن برنج

اشاره

آنچه با برنج پخته بشود که به آن سبزی و لوبیا و مانند آن زده بشود یا گوشت و مرغ و امثال آن با او همراه کنند آنرا (پلو) میگویند و هرچه برنجش سفید ساده و خورش و مخلفاتش در کنارش قرار بگیرد (چلو) نامیده میشود، و هر برنج آبکش نکرده که چیزی به آن داخل نشود (کته) و چنانچه لوبیا و باقلا و سبزی و چیزی به آن مخلوط شود دمپخت شناخته شده ما نیز به همین نام‌ها از آنها اسم برده، اول از پلوها شروع میکنیم.

مرغ پلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، مرغ، زرشک، کشمش پلویی، زعفران، روغن حیوانی اعلا، زیره، نمک کوبیده، نمک نکوبیده.

دستور طبخ: [برنج

اشارهٔ

اینک برای پختن مرغ پلو و هرگونه پلو و چلو دیگر لازم است که اول طریقه پختن برنج را بدانیم بنابراین ابتدا به خود پختن برنج میپردازیم:

دستور خیس کردن برنج:

برنج را پاک کرده، شلتوک و زوائد آنرا بگیرند و در آب ریخته چندین بار آنرا چنگ بزنند و آب آنرا خالی کنند تا وقتی که کاملا تمیز و سفید و رنگ آبش شفاف بشود و سپس آبش را اندازه کنند «در آن حد که رویش را دو سه انگشت آب بگیرد» و آنگاه در کیسه سفید تمیزی چند تکه نمک سنگ نکوبیده ریخته درش را ببندند و روی برنج گذارده آنرا از دو روز تا

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۴
یک هفته به حال خود گذارند. این برنج را میگویند برنج خیس کرده و روزانه میتوان از آن برداشته مصرف نمود و لذا خانواده‌هائی که مصرف برنج زیاد دارند میتوانند همیشه خوراک تا یک هفته خود را خیسانده پستائی بکنند. «در خیس کردن، نوع برنج‌ها فرق میکند، در این صورت که برنج دمسیاه اعلا را تا بیش از یک هفته هم میتوان خیس کرده نگاه داشت و هرچه برنج وسطتر و سست‌تر باشد کمتر باید نگاه داشته زودتر به مصرف رسانید.»

علامت برنج خوب آن است

که تقریبا رنگش به زردی میزند و باریک و بلند و سالم بوده در زیر دندان بسختی خرد میشود و نشانه برنج سست آن است که هم رنگش سفیدتر است و هم زیر دندان زود متلاشی و نرم میشود.

خاصیت خیساندن برنج آن است

که اولا «ری» میکند، یعنی در پختن زیاد شده جا باز میکند، قد میکشد، مغز پخت میشود، آب روغن و روغن تا مغزش نفوذ کرده خوش‌طعم‌تر و لذیذتر میشود، نرم و پشمکی میشود، چون نمک به داخلش اثر میکند خوش‌مزه میشود، چشم‌گیر و خوش‌نما و دانه‌شمار و اسفنجی گردیده مجلسی میشود.

طریقه پختن برنج:

برنج را به مقدار لازم در دیگ یا هر ظرف دیگر که جهت آن در نظر گرفته شده است «در حالی که آب آن کاملا جوش آمده در حال قل زدن باشد» ریخته در آن را نیمه‌لا گذارده بجوشانند «قابل توجه است که آب آن باید حتی المقدور زیادتر باشد یعنی روی برنج را حد اقل چهار انگشت بگیرد و برنج در آن شناور باشد و آتش آن تند باشد و تا آخر از حرارت نیفتد و حدتش کم و زیاد نشود.»
تبصره: اگر برنج خیس کرده است یعنی نمک‌سود شده است باید آنرا بدون آن نمکش برداشته در دیگ بریزند و هنگام آب کشیدن هم که برنج را در سبد میریزند باید آب ولرم از روی آن بگذرانند تا نمک اضافی و لعاب آن گرفته شود. و چنانچه برنج خیس نکرده یعنی نمک‌سود نشده است و آنرا بطور خشک و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۵
آنی در دیگ میریزند باید به مقدار کافی نمک به آن داخل کنند، ولی در آب کشیدن فرقی نمیکند که باید آب گرم یا آب ولرم جهت گرفتن لعاب آن از روی هردوشان بگذرانند.

مقدار مصرف برنج برای هر نفر:

جهت مهمانی‌ها برای هر نفر ۱۵۰ گرم برنج کافی میباشد، لاکن در مصارف شخصی این اندازه به مقدار کم و زیاد مصرف‌کنندگان فرق میکند.

مقدار نمک برای برنج خیس نکرده:

برای هریک کیلو برنج خیس نکرده یک مشت بسته یا نصف استکان معمولی نمک لازم است «شوری و کم‌نمکی آنرا هنگام آبکش کردن و آب از روی آن گذراندن میتوان اندازه نمود، به این‌ترتیب که چنانچه پرنمک بود یک آب اضافه و هر آینه کم‌نمک بود آب از روی آن کمتر رد میکنند.»

هنگام برداشتن برنج از روی آتش برای آبکش کردن:

چنانچه گفته شد طول مدت پخت برنج‌ها با نوع آنها فرق میکند که آشپز باید مراقبت نماید. ولی آنچه هر نوع برنج را شامل میشود آن است که هرچند دقیقه یک بار چند دانه از آنرا با کفگیر از دیگ خارج نموده میان دو انگشت شست و سبابه فشار دهند، هرگاه انگشتان به هم آمده برنج در لایش نرم شد «البته نه بطوری که خمیر شده باشد» آن برنج آماده است، که البته در نرم و زنده دوست‌داشتن، میتوانند آنرا کمی دیرتر یا زودتر آبکش کنند.

طرز دم کردن برنج:

پس از آبکش نمودن برنج و همزمان با بودن برنج در آبکش مقداری روغن با کمی آب در دیگ ریخته روی آتش بجوشانند و آنرا نصف کرده، نیمی از آنرا خارج کرده نیمی را در دیگ گذارده برنج را کم‌کم که روی هم فشرده نشود روی آن برگردانند و نصف دیگر آب روغن را که نگاهداشته‌اند بوسیله کفگیر روی برنج بدهند و در دیگ را گذارده چند دقیقه روی همان آتش تند بدارند تا بخار آن بالا بزنند، سپس در دیگ را برداشته با

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۶

دسته کفگیر چند سوراخ در برنج ایجاد کرده آنگاه دم‌کنی بگذارند و آتش را ملایم نمایند و تا یک ساعت آنرا در حال دم نگاه بدارند؛ در این مدت وقت برنج کاملا پخته و دم کشیده و برای کشیدن حاضر میباشد.

توجه: چنانچه در اثر کم‌توجهی برنج زیاد نرم یا زیاد زنده در دیگ برگردانده شد، در نرم بودن میتوانند آنرا زیادتر روی آتش گذاردند، «به شرطی که آتش دیگ ملایم باشد که ته‌دیگ برنج نسوخته، بوی سوخته نگیرد، و چنانچه خواستند نرم‌تر شود کمی آب یا آب‌روغن از کنار دیگ بر آن افزوده دمکنی را بر روی دیگ محکم نمایند و در دیگ و یا بشقابی به روی دم‌کنی، تا کمتر بخار دیگ خارج شود بگذارند.

تهیه دم‌کنی:

سبد مخصوص دم‌کنی که ساخته‌اش در بازار موجود است را گرفته بشویند و پشت و روی آنرا با چند لا پارچه تمیز پوشانده به سبد بدوزند و پارچه‌ای که قابل پیوستن و جدا کردن باشد روی آن کشیده، استفاده نمایند و پارچه روئی را میتوانند در هر چند مرتبه پخت تجدید یا شسته تمیز گردانند. یا چند لا پارچه پشت سبد آبکش یا در دیگ کشیده به جای دمکنی بکار ببرند.

تا اینجا آموختیم که باید برنج را از چه مرحله به چه مرحله رسانیده، چگونه آنرا پخته آماده نمود و اکنون وقت آن است که به کار پختن مرغ پلومان بپردازیم.

طرز پختن مرغ جهت مرغ‌پلو یا هر نوع مصرف دیگر:

مرغ یـا جوجه را در دیـگ زودپز، یـا قـابلمه‌ای که بخـار را در خود نگاه بـدارد، پس از پاک کردن و شسـتن و پاشـیدن کمی نمـک گـذارده، چنـدقاشق آب ریخته درش را محکم نموده روی آتش ملاـیم بگذارنـد. اگر دیگ آن زودپز باشـد به نسـبت پزائی و دیرپزائی مرغ بین پانزده تا بیست و پنـج دقیقه پخته و حاضـر میگردد، و در دیگ‌های معمولی این مـدت تا پخته شدن مرغ اضافه میشود. هرچه مرغ بی‌آب و کم‌آب پخته شود و آتشش ملایم به اندازه باشد مرغ نرم‌تر و خوشمزه‌تر میگردد، علاوه برآنکه

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۷

نیروی آن در خودش باقی میمانـد، و هر اندازه که آب آن زیاد و هنگام پختن از آن بخار خارج شود مرغ بی‌مزه‌تر و بی‌رمق‌تر گردیده سفت میشود.

توجه: بایـد دانست که برای پختن مرغ و جوجه آب خود آن کـافی بوده محتـاج به آب اضافی نمیباشـد، مگر آنکه مرغ ناپز و دیرپز و دیگ آن بخار را در خود نتوانـد نگاه بدارد که در اینصورت کم و زیاد ریختن آب بسـته به نظر پزنده آن میباشد ولی قـدر مسـلم آن‌که حتی الامکـان بایـد مرغ و جوجه بی‌آب و تنـگ‌آب و بوسـیله بخـار پخته بشود، مگر آنکه آنرا بخواهنـد در مصارف غیر از پلو و خورش، یعنی سوپ و آش و شوربا و مانند آن بکار ببرند.

طرز کشیدن مرغ‌پلو و حاضر کردنش برای سر سفره:

این پلو را به دو نوع کشیده سر سفره میبرند: اول به گونه ساده و خودمانی آن که نصف برنج را پس از دم کشیدن در دیس یا قاب کشـیده مرغ پخته را که ساده یا با کمی زعفران طبخ شده باشد روی آن گذارده با بقیه برنج روی مرغ را پوشانده چاشنی آن که زرشک و کشـمش پلویی و زیره یا بدون زیره باشد را رویش پاشیده، با برنج زعفران‌زده که بر آن بپاشند زینت نموده، روغن داده سر سفره ببرند.

نوع دوم که مجلسـی و برای مهمـانی است آن است که هنگـام کشـیدن برنـج مرغ پخته را از پوست و اسـتخوان و زوائـد پاک کرده و ریز نمـوده بـا کلفـتی هردو انگشت برنـج که در دیس میکشـند مقـداری از آن مرغ هم رویش ریخته، بـاز برنـج داده، زرشک و کشمش پاشیده، به همچنین دوباره و سه‌باره مرغ و برنج و زرشک بریزند تا دیس یا قاب پر و قلّه‌ای بشود و در آخر رویش برنج زعفران زده بپاشند و روغن داده سر سفره ببرند.

خاصـیت این نوع کشیدن آن است که مهمان مجبور به آلودن دست خود جهت پاره کردن مرغ نشده، ضمنا یکی را مرغ زیاد و یک را مرغ کمتر نصـیب نگردیده، همه را بالمناصـفه از مرغ سـهم میرسد و دیگر شـکل دیس سفره و ریخت بشقاب مهمان زیباتر از قسم اول میآید، علاوه بر آسودگی خاطر خورنده از حیث

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۸

پاکیزگی مرغ از زائده و اینکه مورد توجه دیگران از کمتر و زیادتر برداشتن مرغ نشده است و جهت میزبان که مرغ برنج را به اندازه لازم خواهد گذارد.

زینت سفره مرغ پلو:

پنیر و سبزی، حلوا یا مربا، یا هردو. شربت بیدمشک یا سکنجبین، یا شربت گلاب که در این سفره ترشیجات و ماست نمینهند، از آنجا که زرشک و کشـمش و زعفران سازگار با ماست و ترشـی مطبوع طبع خورنده نمیگردد، دیگر (نرگسـی) و (کوکوی

اسفناج) یا هردو که دستور طبخشان در فصل مربوط به خود خواهد آمد، همراه نان، فلفل نمک، آب.

شاخدارپلو:

اشاره

مواد لازم: برنج خیس کرده، مرغ، زیره، روغن، زعفران، نمک.
«این پلو از آنجهت به این نام اسم‌گذاری شده است که مرغ را از پشت میان قاب پلو قرار داده دو پای آنرا بیرون مینهند.»

دستور طبخ:

مرغ را پاکیزه کرده و شسته و تنگ آب پخته، برنج را جوشانده و آبکش نموده، دم میکنند و موقع کشیدن کف دیس یا قاب را برنج ریخته مرغ پخته زعفران‌زده را که قبلا حاضر کرده‌اند از پشت که پاهایش به طرف بالا باشد روی آن قرار داده روی آنرا از برنج پر و کوت نموده رویش زیره کوبیده پاشیده، روی آن برنج زعفران آلوده پاشیده روغن میدهند و سر پاهای مرغ را با دو شاخه گل یا جعفری یا تربچه که با سنجاق یا چوب خلال بر او بند کنند زینت میدهند. زیره این برنج را به این صورت هم میتوان به آن زد که زیره نکوبیده را پس از پاک کردن و شستن و خشک کردن «که معمولا این کار را قبلا کرده زیره را آماده ساخته‌اند» موقع دم کردن برنج لایش پاشیده دم میکنند. همچنین طبق سلیقه در شکم مرغ آن میتوان مخلفاتی مانند تخم‌مرغ پخته پوست‌کنده و آلو و قیسی و مغز گردو و گنجشک‌پخته، کشمش و خرما و امثال آن جا داد.
چنانچه زیره قبلا حاضر نشده است آنرا پس از پاک کردن و شستن در الک ریخته کمی هوا یا حرارت بدهند که خشک و برای پاشیدن لای برنج حاضر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۹
باشد.
توجه: باید دقت نمود که زیره به اندازه یعنی دانه‌شمار و برای هر لقمه بیش از چند دانه پاشیده نشده باشد. به همین صورت چنانچه دوست داشته باشند پاشیدن کمی زرشک تمیز کرده شسته، یا کشمش، یا هردو موقع دم کردن برنج هم که با زیره مخلوط شده باشد طعم و مزه غذا را بهتر میکند.

پاک کردن مرغ:

چنانچه مرغ پاک نکرده و پر نکنده باشد و بخواهند آنرا از پر جدا کنند باید اول سر و پاهای آنرا جدا کرده در آب جوش فرو برده چند دقیقه نگاه بدارند و سپس بیرون آورده به سرعت که سرد نشود شروع به کندن و کشیدن پرهای آن بکنند و پس از آن تا مرغ کاملا از خرده پرها و زوائد خارجی پاک شود آنرا روی شعله گاز یا آتش گرفته بچرخانند که کاملا پاک بشود و بعدا شکمش را خالی کرده، با آب نیمگرم کاملا داخل و خارجش را شسته سیاهی‌های اندرونش را گرفته تمیز بکنند.

زعفرانی کردن مرغ:

برای شاخدار پلو بهتر است که مرغ آنرا زعفران بزنند و آن به این صورت است که موقع پختن کمی زعفران در آب دیگ آن مخلوط کرده مرغ را در آن بغلطانند و تا هنگام پخته شدن آنرا چند بار در دیگ غلت بدهند، آب این مرغ برای پختن از آنجا که زعفرانی است باید کمی زیادتر، یعنی برای هر مرغ سه تا چهار قاشق و اگر در دیگ غیر زودپز است کمی بیشتر از آن ریخته بشود که کاملا مغز مرغ زعفرانی رنگ بشود. آب اضافی این مرغ را میتوان پس از گرفتن چربی با چند دانه رشته‌فرنگی نازک و جعفری و کمی هویج ریز کرده و کمی لعاب آرد گندم و مقدار لازم نمک سوپ نموده سر سفره میتوان گذارد، یا هر سوپ دیگر که با آن بتوانند و دوست داشته باشند درست بکنند.

ولی قدر مسلم آن‌که مرغ لای پلو باید هرچه زیادتر تنگ آب و آبش در خودش به خورد برود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۰

آلبالوپلو با مرغ:

اشاره

مواد لازم: برنج خیسانده، روغن حیوانی اعلا، مرغ یا کبک، قرقاول، کبوتر، چهارتائی (خودکا)[۱] تیهو، گنجشک، یا هر پرنده خوردنی دیگر که دوست داشته باشند. آلبالو، شکر، زعفران، هل و دارچین، خلال نارنج، نمک.

دستور طبخ:

برنج خیس کرده را طبق دستور پختن برنج در گذشته پخته و آبکش کرده سپس کمی آب‌روغن در ته دیگ بدهند و نصف برنج را ریخته پس از آن آلبالوی پخته در شکر جوشانده‌ی مربا کرده را روی آن پاشیده مقداری دیگر از برنج را ریخته همچنین یک لا برنج، یک لا آلبالو، اگر خواسته باشند در هر لا میتوانند زیره و دارچین و هل کوبیده نیز به اندازه‌ای که تلخ و تند نشود بر آن بیفزایند و رویش باز آب‌روغن داده دم بکنند.

تبصره: قاعده دم کردن برنج آن است که آنرا در دیگ ریخته روی آتش تندتر گذارده رویش در دیگ بگذارند و چند دقیقه صبر بکنند، تا وقتی که بخار آن بالا بزند، یعنی با برداشتن در دیگ بخار را مشاهده بکنند؛ آنوقت به جای در دیگ دم‌کنی نهاده آتش را کم بکنند.

طرز تهیه آلبالو یا مربای آلبالو برای آلبالوپلو:

آلبالو را شسته هسته‌اش را درآورند و سپس با کمی آب و شکر روی آتش ملایم بجوشانند تا آب آن تقریبا تمام بشود. چنانچه آلبالو را نرم‌تر و شیرین‌تر بخواهند زیادتر و با آب و شکر زیادتر بجوشانند و اگر ترش‌مزه و زنده‌تر خواهند با آب و شکر کمتر روی آتش گذارده کمتر جوش بدهند.

طرز تهیه مرغ برای آلبالوپلو:

مرغ یا هر پرنده دیگر را که خواسته باشند، بدون نمک یا با کمی نمک تنگ آب پخته، حاضر بدارند و سپس موقع کشیدن

برنج

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۱

اگر خواستند آنرا کمی در روغن سرخ کرده میان برنج دیس گذارند «دلیل بی‌نمک پختن مرغ یا هر گوشت دیگر آن است که مرغ یا گوشت بی‌نمک زودتر پخته، نرم‌تر میشود، علاوه بر آنکه خود گوشت در اثر تغذیه حیوان به مقدار لازم در خود نمک داشته، اضافه بر آنکه همه کس را طبع مایل به غذای نمک‌سود نبوده، مضافا که اغذیه شیرین با مواد شور مطبوع نمی‌آید، و در آخر چنانچه هر گوشت را بخواهند نمک بزنند میتوانند کمی قبل از پخته شدن کامل نمک بزنند که هم چشیده مقدارش را درک کنند و هم گوشت را نرم‌تر و زودتر بدست آورند. باید توجه داد که گوشت را هر نوع که باشد با پیاز پختن بوی بد آنرا دور میکند.

طرز کشیدن آلبالوپلو:

آلبالوپلو را کشیده مرغ را میان آن گذارده رویش را با بقیه آلبالوپلو بپوشانند و سپس هل و دارچین و زیره «اگر موقع دم کردن لابلّایش نپاشیده‌اند» رویش داده برنج زعفران زده پاشیده روغن داده سر سفره ببرند. درباره زعفران باید گفت که هم میتوانند از برنج سفید دم‌کشیده دیگ استفاده کنند که یک یا هرچند کفگیر که خواسته باشند برداشته رویش زعفران سائیده‌ی در آب گرم حل‌کرده ریخته بهم مخلوط کنند و از آن‌روی دیس بدهند، و هم میتوانند زعفران در آب حل کرده را داخل روغنی که برای روی برنج داغ کرده‌اند نموده با کفگیر روی برنج بدهند.

تبصره: توجه داشته باشند که این آب زعفران را روی روغنی که داغ شده و روی آتش است نریزند که روغن‌ها پریده موجب سوزاندن دست و صورت میشود، و باید کمی روغن را بگذارند تا ولرم بشود و پس از آن آب زعفران را داخل بکنند. دیگر اگر ادویه را داخل برنج نزده‌اند میتوانند اول هل و دارچین و زیره سائیده را پس از کشیدن روی قاب پلو پاشیده پس از آن زعفران و روغن بدهند.

همچنین آلبالوی این پلو را میتوانند برای جلوه زیادتر پس از کشیدن بدهند، یعنی برنج را سفید درآورده و کشیده، پس از جا دادن، مرغ روی برنج پاشیده،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۲

ادویه زعفران بدهند.

آلبالوپلو با گوشت:

اشاره

مواد لازم: برنج خیس کرده، اگر گوشتش را بخواهند قیمه‌ای بکنند گوشت مغز ران و اگر بخواهند تکه‌ای بگذارند گوشت سر دست یا گردن گوسفند، یا قلوه‌گاه. آلبالو، شکر، دارچین و زیره و زعفران، روغن حیوانی اعلا، نمک.

دستور طبخ:

اگر آلبالو پلو قیمه‌ای بخواهند میتوانند برنج را که شرحش گفته شد پس از پختن و آبکش کردن، هنگام دم کردن یک لا برنج و یک لا قیمه و آلبالو و ادویه ریخته تا برنج به آخر برسد و اگر با گوشت درسته خواسته باشند، پس از هر لا برنج که برای دم کردن در دیگ برمیگردانند چند تکه گوشت گردن یا قلوه‌گاه پخته خوابانده، رویش آلبالو «که شرحش گذشت» و کمی ادویه داده، دو مرتبه برنج ریخته، آب‌روغن بدهند و دم بکنند.

طرز تهیه قیمه آلبالو پلو:

گوشت سرخ صاف بدون پوسته و رگ و پی را قیمه‌ای ریز کرده، کمی در پیاز داغ تفت داده آب و کمی نمک ریخته تنگ آب بپزند.

پختن گوشت تکه‌ای را باید در دیگ دربسته و تنگ آب و با آتش ملایم بپزند بطوری که آبش بخورد خودش برود. «دقت شود که گوشت چندان کم‌آب نباشد که سوخته گناهش به گردن نویسنده هموار بشود» در اینجا این شوخی خاطرنشان باشد که زن قدیمی‌ها میگفتند: گوشت زن شلخته میسوزد و گربه گوشت زن شلخته را میبرد!

کشیدن آلبالوپلو با گوشت هم کاملاـ مثل آلبالوپلو با مرغ است که اول باید کف دیس برنج بکشند و روی آن گوشت خوابانده و رویش باز برنج و روی همه آلبالوی مربا کرده و روی آلبالو، زیره و خلال و دارچین و روی آن برنج زعفران زده و بالای همه روغن داده بشود. زیره این برنج را نیز میتوان نکوبیده روی قاب یعنی آخر همه پاشیده روغن بدهند «البته به اندازه و دانه‌شمار».

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۳

خلال آن نیز به همچنین که باید دانه‌شمار پاشیده بشود.

طرز تهیه خلال:

خلال نارنج را در آب چند دقیقه بجوشانند و آب آنرا خالی کرده این کار را چند بار تکرار بکنند تا تلخی آن کاملا گرفته بشود و بعد از آن مانند پختن آلبالو آنرا با آب و شکر بجوشانند، بطوری که خلال کاملا پخته شده لای انگشت نرم بشود «دقت شود که شکر خلال به نسبت آبش زیاد نباشد و زیاد روی آتش نجوشیده شکرش آب‌نبات نشود که خلال سوخته و خشک و بدخوراک میشود.»

ادویه مخصوص آلبالوپلو:

سوای دارچین و زیره بعضی‌ها هل و میخک و زنجبیل نیز افزوده در حالیکه همه را با هم همراه کمی قند باید بسایند روی پلو میدهند «البته در همه‌حال زعفران آخر همه داده میشود و روغن اعلا را که آخر همه باید داد نباید فراموش نمود.»

مرغ‌پلو از جمله غذاهای اعیانی‌ای بود که پختن و خوردن آن اسم و آوازه‌ای بهم میرساند، از جمله کنایه‌های زیر که چون کسی خیلی شنگول و سرحال بود میگفتند مگر مرغ‌پلو خورده‌ای، یا مگر مرغ‌پلو جلوت گذاشته‌اند. یا آدم گرسنه خواب مرغ‌پلو میبیند. یا آنقدر سیرم که اگر مرغ‌پلو هم جلوم بگذارند لب نمیزنم.

یا این نیش زخم که: چوبش را من بخورم، مرغ‌پلوش را دیگران!

انواع کلم‌پلو:

اشاره

نوع اول که بـا کلم برگ پخته میشود: مواد لازم: کلم‌برگ، گوشت چرخ کرده، یا قیمه ریزه، روغن، گوجه‌فرنگی یا ربّ آن، برنج، نمک، ادویه، زعفران، پیاز.

دستور طبخ:

اول کلم‌برگ را شسـته ساطوری بکنند و سـرخ بکنند و کنار بگذارند، سـپس گوشت چرخ‌کرده را در پیازداغی که نیمه‌رنگ شده باشد تفت داده (نیمه‌سـرخ کرده) سپس زردچوبه و ادویه به اندازه و آب یا رب گوجه‌فرنگی و کمی آب و نمک بریزند و با آتش ملایم و تنگ آب پخته آماده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴

بدارند و یک ربع به برداشـتن کلم آنرا بریزند، سـپس برنج خیس کرده را پخته آبکش بکنند و موقع برگرداندن در دیگ قبلا کمی آب‌روغن در ته دیگ ریخته شـروع به افشانـدن برنـج در آن نمایند، به اینصورت که یک لا برنج ریخته یک لا خورش «که مقصودمـان گوشت و کلم پخته است» پاشـیده و تـا اتمام برنـج همین صورت را تکرار بکننـد و در آخر آب‌روغن رویش داده دم بکنند.

اگر کلم‌پلو را با قیمه‌ریزه بخواهند:

گوشت را دوبار چرخ کرده با پیاز رندیـده و نمک و فلفل زردچوبه و ادویه چنگ زده به هم پیوست بکنند و سـپس در ظرفی پیـازداغ درست کرده آب بریزنـد و در حـالیکه آب جوش آمـده قـل میزنـد گوشت را قلقلی (گردگرد) نموده در آن انـدازند «انـدازه این کوفته ریزه یا قیمه ریزه بهتر است هرچه کوچکتر و بهترینش آن است که به انـدازه فندق درست بکنند» و تمام که شـد آب گوجه‌فرنگی یـا ربّ آنرا ریخته پس از ربع ساعت کلم را به آن افزوده بگذارنـد چنـد جوش دیگر بزنـد و تنگ آب بکار ببرند «دلیل دیر ریختن کلم آن است که اگر از ابتدا یعنی با گوشت بریزند کلم متلاشی شده آب میشود.»

نوع سوم کلم‌پلو با کلم‌قمری:

کلم قمری را که نوعی کلم سـفت به شـکل شـلغم است گرفته پوست بکنند و شسـته مانند سـیب‌زمینی قیمه یا ریز درشت‌تر از نخود خرد بکننـد. سـپس آنرا در روغن و پیاز خرد کرده سـرخ نموده کنار بگذارنـد. بعد از آن گوشت سـرخ ریز کرده را که بصورت قیمه‌ای خرد کرده‌اند در روغن نیمه سـرخ کرده، آب و نمک و ادویه و آب گوجه‌فرنگی یا رب آن ریخته تنگ آب روی آتش ملایم بپزند و نزدیک پخته شدن گوشت کلم سرخ کرده را به آن افزوده جا بیندازند. بقیه‌اش در داخل کردن برنج و دم کردن و کشیدن مانند قسم اول است.

دستور کشیدن کلم‌پلو در ظرف:

پس از دم کشیدن برنج که از سه ربع تا یکساعت و زیادتر باید طول بکشد، با کفگیر در دیس افشانده کوت «قلّه‌ای»
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۵
بکنند و سپس رویش برنج زعفران زده پاشیده روغن بدهند.

ته‌چین مرغ:

اشاره

مواد لازم: برنج، مرغ یا جوجه یا کبوتر، کبک، گنجشك، و یا هر نوع پرنده‌ای که زیاد درشت نباشد. روغن حیوانی اعلا، ماست، تخم‌مرغ، زعفران، نمك.

دستور طبخ:

برنج خیسانده را طبق دستور پخته آبکش بکنند و سپس برای هر ۱۰۰ گرم برنج دو قاشق غذاخوری ماست و یک سفیده تخم‌مرغ و «به اندازه‌ای که ماست و سفیده تخم‌مرغ‌ها زرد زعفرانی خوش‌رنگ که نه زیاد بی‌رنگ و نه زیاد پررنگ و تیره بشود.» زعفران سائیده و به مقدار لازم نمک در ظرفی ریخته با قاشق یا دستگاه تخم‌مرغ همزنی خوب هم بزنند، پس از آن نصف از برنج آبکش کرده را در ماست و سفیده تخم‌مرغ‌های همزده که خوب کف کرده بالا آمده باشد ریخته، بطوری که برنج‌ها خرد نشود ملایم مخلوط بکنند. بعد از آن در خود دیگ آب‌روغن که نسبتا پرروغن باشد درست کرده برنج‌های مخلوط به ماست و زعفران را در ته دیگ ریخته هموار بکنند و بعد از آن نصف برنج سفید باقی‌مانده را روی آن ریخته آب روغن داده دم بکنند.
آنگاه موقع کشیدن اول برنج سفید را ته ظرف ریخته، مرغ و جوجه یا هرچه از این قبیل را که قبلا پخته حاضر کرده‌اند روی آن گذارده و بالایش باز کمی برنج سفید داده، روی آن ته‌دیگ (ته‌چین) را که کلفت به اندازه دو، سه انگشت میباشد و باید با چاقو قاچ‌قاچ کرده درآورند روی آن گذارده روغن مفصّل (طبق رغبت) داده سر سفره ببرند. «برای خوب درآمدن ته‌دیگ باید ته دیگ را قبل از کشیدن به همانصورت که دم‌کنی به درش است در آب سرد یا روی زمین و یا پارچه نمناك بگذارند و حدود چند دقیقه صبر بکنند» که کاملا ته‌دیگ از دیگ جدا میشود. ساده‌ترین راه برای این کار آن است که کف سینی یا مجمعه‌ای را آب ریخته ته دیگ را در آن بگذارند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۶

ته‌چین مجلسی:

اشاره

مواد لازم همان مواد ته‌چین گذشته است.

دستور طبخ:

برای هر ۱۰۰ گرم برنج یک سفیده تخم‌مرغ و ۲ قاشق ماست و به اندازه مطبوع و خوشرنگ شدن زعفران و کمی نمک زده در ظرفی ریخته با دستگاه تخم‌مرغ هم‌زنی یا سیم مخصوص یا قاشق چندان هم بزنند که محتوی ظرف کف کرده بالا بیاید، سپس نصف از برنج پخته آبکش کرده را در آن ریخته بطوری‌که خرد نشود بهم زده مخلوط بکنند، آنگاه آنرا در ماهی‌تابه یا هرچه شبیه به آن که ته آنرا آب‌روغن زیادتر ریخته باشند برگردانده و تا صاف و یکنواخت بشود ماهی‌تابه را تکان بدهند و پس از آن آنرا در فر ملایم ۱۲۰ درجه به مدت نیم ساعت تا سه ربع ساعت قرار بدهند. «کلفتی این مایه نباید کمتر از دو انگشت باشد و از چهار انگشت نباید تجاوز بکند.» چنانچه فر موجود نبود باید ماهی‌تابه را روی آتش ملایم قرار داده روی آنرا نیز سینی گذارده روی سینی آتش ذغال بریزند و خوبی و زیبائی این ته‌چین به آن است که پشت و رویش یکرنگ و مغزش کاملا پخته بشود. نصف یا بیشتر دیگر برنج سفید را هم که مانده است جداگانه آب‌روغن داده و دم‌کنی انداخته دم بکنند.

موقع کشیدن بطوری که در ته‌چین اول گفته شد ته ماهی‌تابه را در آب سرد گذاشته چند دقیقه صبر بکنند و سپس آنرا بهر چند تکه که خواستند با کارد بریده قسمت بکنند. بعد از آن برنج سفید دم‌کرده را که همگام با ته‌چین دم کرده‌اند ته ظرف کشیده وسطش جوجه یا مرغ پخته درسته یا برای هر ظرف تکه‌ای از آن به اندازه گذارده، رویش کمی برنج سفید بپاشند و بالای همه تکه‌ای از آن ته‌چین زعفرانی گذارده روغن اعلای مفصل بدهند. روغن این ته‌چین که رویش میدهند باید زیادتر باشد، از آنجا که ته‌دیگ یعنی ته‌چین آن از جهت تخم‌مرغ و ماستی که دارد روغن زیادتر میبرد و اصولاـ قاعده این غذا آنست که روغن از آن به ته دیس یا بشقاب پس بدهد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۷

ته‌چین گوشت:

اشاره

مواد لازم: برنج، گوشت راسته پاک‌کرده گوسفند یا قلوه‌گاه، روغن، زعفران، زیره، نمک، سیب‌زمینی استانبولی.

دستور طبخ:

برنج اعلای خیسانده را پخته آبکش بکنند و موقع برگرداندن در دیگ آب‌روغن به اندازه درست کرده نصف آنرا در ته دیگ ریخته یک‌سوم برنج را روی آن بریزند و پس از آن گوشت را که قبلا حاضر کرده‌اند ورقه ورقه روی برنج بکشند و رویش بقیه برنج را ریخته آب‌روغن باقی مانده را بدهند و تا دو ساعت و زیادتر دم بکنند. این برنج را باید کمی زنده‌تر برداشته آب‌روغن زیادتر بدهند و گوشت این ته‌چین نباید قبلاـ پخته بشود و باید بصورت خام روی برنج گذاشته بشود و همراه دم کشیدن برنج و در خود برنج پخته بشود.

دستور آماده کردن گوشت برای ته‌چین گوشت:

گوشت راسته گوسفند یا فیله و راسته گاو را «بشرط آنکه خوب و نرم باشند» از رگ و پی و پوست و زوائد پاک کرده ورقه‌ورقه و کاردی بکنند، که هرچه این گوشت اعلاتر و نرم‌تر و نازک کرده‌تر باشد در داخل برنج بهتر پخته شده لذیذتر میشود. و چنانچه بخواهند از قلوه‌گاه استفاده کنند باید حتما از قلوه‌گاه گوسفند استفاده کنند که البته با گوشت بصورت چلوکباب و با قلوه‌گاه بصورت چلوگوشت جلوه میکند.

«جهت سفت نشدن به این گوشت نمک نمیزنند» ضمنا این گوشت را میتوان پس از آماده کردن و نازک نمودن یک شب جلوتر در ماست و آب پیاز یا آب پیاز و آب لیمو خوابانید که ترد و لذیذ میشود، لاکن برای قلوه‌گاه احتیاج به این کار نمیباشد.

همچنین در این ته‌چین میتوانند سیب‌زمینی استانبولی خام را ورقه کرده در ته دیگ یا وسط برنج البته روی گوشت‌ها بچینند، که اگر در ته دیگ چیده شده باشد سیب‌زمینی کبابی‌ای مطبوع و نوعی ته‌دیگ لذیذ میشود و چنانچه روی گوشت‌ها چیده شده باشد آن نیز به طعم غذا افزوده و هم کمک برنج میشود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۸

کشیدن این برنج نیز همانند دو قسم دیگر ته‌چین است که باید گوشت آن وسط برنج بشقاب یا دیس قرار بگیرد، لاکن زعفران آن مخلوط برنج نشده روی ظرف داده میشود، و روغن آن به اندازه معمول و کمتر از روغن ته‌چین‌های گذشته میباشد.

سبزی‌پلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، ماهی، تخم‌مرغ، سبزی‌پلو شامل: تره، جعفری، گشنیز، شنبلیله، «شبت یا شود»، بابونه، (اگر موقعش باشد و بتوان فراهم نمود.) سیر تازه، نمک، آرد گندم.

دستور طبخ:

برنج خیس کرده را که شرحش گذشت و باید ۲۴ ساعت و بیشتر همراه نمک خیسانده باشند جوشانده و آبکش کرده، آب‌روغن به اندازه درست نمایند و نصف آنرا ته دیگ ریخته برنج آب‌کش کرده را بطور افشان توی دیگ برگردانده لابلایش سبزی ساطوری کرده را که قبلا آماده کرده‌اند پاشیده چند ساقه سیر تازه وسطش گذارده بقیه برنج و سبزی را بریزند و نصف آب‌روغن مانده را رویش داده دم‌کنی انداخته حدود یکساعت و زیادتر روی دم بگذارند.

دستور آماده کردن سبزی، سبزی‌پلو:

سبزی‌های ذکر شده را پاک کرده نیکو بشویند و با پرمنگنات و داروهای مانند آن ضدعفونی نموده در آبکش ریخته بگذارند تا کاملا آبش رفته خشک بشود «و در صورت عجله در پارچه پاکیزه ریخته تکان بدهند» که آبش گرفته بشود و سپس آنرا روی تخته ساطور با کارد بطور دانه‌شمار ریز بکنند. «باید دقت شود که سبزی‌پلو را با ساطور نباید خرد بکنند که له

شده آب می‌اندازد و با چاقو هم زیاد ریز نشود که پلو را بهم میچسباند.»

پس این سبزی را چنـانچه گفته شـد موقع دم کردن به انـدازه لای برنـج میپاشـند و میانش سـیر تازه گذاشـته دم میکننـد و هم میتوانند نزدیک برداشتن برنج از روی بار سبزی را ریخته با برنج چند جوش داده آبکش بکنند، ولی نوع اول

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۹

که سبزی خرد کرده را موقع دم کردن لای برنـج بپاشـند بهتر است، از آنجا که هم مزه و خاصـیت و هم عطر و بوی سبزی بجا مانـده بـا جوشـیدن و آبکش شـدن از بین نمیرود، همچنین سیر تـازه را که هم میتوان با سبزی خرد کرده بکار برد و هم بطور دسته‌ای «به شرط پاک کردن و شستن و ته و سر ساقه گرفتن» لای برنج بگذارند.

تهیه کوکو:

سبزی کوکو را که همـان سبزی‌پلو، شامل تره، جعفری، گشـنیز، شبت، شـنبلیله، سـیر تازه است را گرفته پاک کرده بشوینـد و ضـدعفونی نموده خشک بکننـد و سـپس ریز ساطوری و یا چرخ بکننـد و اگر مطبوع‌تر و مجلسـی بخواهند آب سبزی را بکار نبرنـد. آنگـاه برای هر نیم کیلو سبزی پاک کرده از هشت تا ده تخم‌مرغ و دو قاشق غـذاخوری آرد گنـدم و نیم قاشق نمک و یـک قـاشق مربـاخوری ادویه و زردچوبه مخلوط ریخته هم بزننـد و در ماهی‌تابه‌ای که روغن آن خوب داغ شـده باشـد ریخته برای نیم ساعت در فر ۲۰۰ درجه یا روی شعله ملایم گاز یا آتش گذارده، رویش در دیگ یا سینی انداخته آتش ذغال بریزند که زیر و رویش بـا هم یکـدست پخته بشود و یا پس از پخته شـدن روی اولش آنرا چهار قاچ کرده برگرداننـد «دقت شود که روغن کوکو تا داغ نشده است مایه را در آن نریزند که به ته ظرف چسبیده موقع پشت و رو کردن خرد میشود.» و علامت داغ شـدن روغن آن است که پس از آب شـدن هر چند لحظه یک بار سـر قاشق یا نک چوب نمداری را در آن داخل بکنند و هر وقت روغن جوشیده صدای جلز نمود داغ شده حاضر برای قبول مایه میباشد.

برای تهیه هر نیم کیلو سبزی چرخ کرده از ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم روغن لازم است.

تهیه ماهی:

مـاهی را سـر و دمش را گرفته، شـکمش را خـالی کرده، کاملاـ بشوینـد و قطعه قطعه نموده اول در دسـتمال پیچیـده خشک و سپس در روغن سرخ بکنند. ماهی را به دو نوع، بلکه به سه نوع میشود سرخ کرده پخت: اول با پوست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۵۰

و فلس که در این‌صـورت خود مـاهی سـالم‌تر مانـده گوشت آن در اثر نسوختن کمـتر نفله میشود. دوم بی‌پوست که پوست و فلس را از آن جـدا کرده در روغن سـرخ بکننـد. نـوع سـوم بـا کبـاب کردن که مـاهی را پس از تمیز نمودن در فر یـا تنور، یا کبـاب‌پز کبـاب بکننـد «مـاهی کباب به نسـبت حجم و ضـخامت از نیم تا یکساعت در فر ۲۰۰ درجه یـا کبـاب‌پز و تنور آماده میشود.»

دستور کشیدن سبزی‌پلو:

سبزی‌پلو را پس از خوب دم کشـیدن که کمتر از یک ساعت نباید به حالت دم بماند کشـیده، اگر خواستند رویش کمی برنج زعفرانی و روغن حیـوانی اعلاـ داده، همراه کوکو که در ظرفی جـداگانه و مـاهی سـرخ کرده که نیز در ظرفی علاحـده نهـاده

کنارش نارنج بریده قرار بدهند سر سفره ببرند. این غذا را معمولاً با دست میخورند، از آن جهت که ماهی آن جز با دست از تیغ و استخوان جدا نمیشود، مضافا بر اینکه با گرفتن کمی نان مخصوصا نان لواش در پشت هر لقمه‌اش مزه‌اش زیادتر میشود. نارنج و در غیر آن آب لیمو از لازمات این غذا بوده و نوشیدنی آن حتما باید شربت‌آلات بوده دوغ و ماست با آن تناسب پیدا نمیکند.

طبخ ماهی دودی:

و امّا چنانچه به جای ماهی سفید یا ماهی آزاد بخواهند ماهی دودی بکار برند باید ماهی را پس از کندن سر و دم و پولک و تمیز کردن اندرون، از آنجا که این ماهی نمک سود و خشک و شور بیش از اندازه است باید سه نوبت آنرا هر دفعه به مدت نیم ساعت و بیشتر در آب بخوابانند تا شوری و نمکش رفع بشود و سپس آنرا در دستمال بسته خشک و بعد از آن سرخ بکنند، اما مدت سرخ آن نباید به اندازه ماهی سفید باشد، چه این ماهی از جهت کم‌آب بودن اگر زیاد در روغن و روی آتش بماند خشک و چقر میشود.

قیمه لا پلو:

اشاره

مواد لازم: گوشت خورشتی، لپه، پیاز، روغن، برنج، ادویه، نمک، زعفران، رب گوجه‌فرنگی.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۵۱

دستور طبخ:

اول لپه را علاحده بار کرده نیم‌پز بکنند، پس از آن گوشت را ریز قیمه‌ای کرده حاضر بکنند. بعد از آن پیازداغ درست کرده نیم‌رنگ که شد گوشت‌ها را در آن ریخته چند دقیقه باهم چرخ بدهند و پس از آن لپه‌اش را با آب و رب گوجه یا آب گوجه‌فرنگی و نمک ریخته درش را گذارده با آتش ملایم پخته آماده بکنند، اما دقت شود که لپه‌اش زیاد از هم دررفته و شیت نشده باشد که پلو را بدنما میکند و ضمنا آبش آنقدر باشد که تا موقع پخته شدن بخورد برود.
بعد از آن برنج خیس کرده را که دستورش گذشت و باید یک شبانه‌روز و زیادتر در زیر کیسه نمک خیسانده باشند، پخته آبکش بکنند و آب‌روغن در ته دیگ ریخته برنج را کم‌کم توی دیگ برگردانند و با هر لا- برنج یک لا از آن قیمه که کم‌آب پخته حاضر شده است ریخته، ادویه به اندازه پاشیده، تتمه برنج را رویش برگردانده، آب‌روغن داده دم بکنند.

دستور کشیدن:

این پلو را باید با کفگیر برداشته و افشان در دیس کشید تا قیمه‌هایش مخلوط برنج بشود و در آخر اگر بخواهند رویش کمی برنج زعفرانی کرده پاشیده و روغن داده سر سفره ببرند.
طرز زعفران زدن هم چنانچه گفته شد آن است که زعفران با قند سائیده را در آب جوش حل کرده روی مشتی برنج سفید

پخته پاشیده مخلوط بکنند.

استانبولی‌پلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، گوشت خورشی، پیاز، روغن، زعفران، نمک.

دستور طبخ

گوشت را ریز قیمه‌ای کرده، پیاز خرد کرده را در روغن به رنگ زعفرانی سرخ بکننـد و گوشت را ریخته یکی دو چرخ داده آب گوجه‌فرنگی و نمـک و زعفران یـا زردچوبه و کمی آب ریخته بپزنـد، سپس برنـج خیس کرده را همراه آب لازم در آن داخـل کرده بجوشاننـد تـا وقتی که آب آن به اتمـام برسـد و بعـدا دمکنی انـداخته یـک ساعت و زیادتر روی آتش ملایم دم بکنند. «آب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۵۲

گـوجه‌فرنگی این غـذا بایـد زیـادتر باشـد تـا مزه‌اش خـوب بشـود و حتمـا بایـد از گوجه‌فرنگی تـازه اسـتفاده بشود که بـا رب گوجه‌فرنگی خوش‌طعم نمیشود و دیگر آتش دم کردنش نبایـد زیاد و تنـد باشـد که از جهت داشـتن آب گوجه‌فرنگی‌اش ته میگیرد و ته‌دیگش سوخته و سیاه و بدبو میشود.

لقمه‌پلو:

اشاره

مواد لازم: برنـج، روغن، گوشت، سبزی‌قرمه؛ شامـل تره، جعفری، شـنبلیله، کمی اسـفناج، لوبیـا قرمز یـا لوبیـا چشم‌بلبلی، لیمو عمانی، آب لیمو، زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت تکه‌تکه شـده را همراه پیـاز خرد کرده و روغن کمی سـرخ بکننـد و سـپس آب و کمی لوبیـای پـاک کرده شسـته، به انـدازه‌ای کـه دانه‌شـمار دیـده بشـود در آن ریخته بگذارنـد نیمه‌پز بشـود. پس از آن سـبزی‌هـای پـاک‌کرده و شسـته را ریز یا سـاطوری کرده در ماهیتـابه سـرخ بکننـد و در وقـتی‌کـه گـوشت و لوبیـا نیمه‌پز شـده است داخـل نمـوده زردچـوبه و نمـک و آب‌لیموی به انـدازه و چنـد لیمو عمانی سوراخ کرده و زردچوبه ریخته دست هم بکننـد «هم بزننـد» و بگذارند بپزد تا آب آن تمام بشود. بعـدا برنج خیسانده را جوشانده آبکش بکنند و در ته دیگ آب‌روغن داده، نصف برنج را در دیگ ریخته خورش حاضر شده را روی آن گذارده، بقیه برنج را بالای آن بدهند و آب‌روغن داده، دم‌کنی انداخته یک ساعت و زیادتر دم بکنند. «سـعی شود گوشت و سبزی خورش این پلو زیاد سـرخ نشود که گوشـتش چقر و سبزی‌اش تلخ میشود، اگرچه هیچ گوشت و

سبزی‌ای را نباید زیاد سرخ بکنند.»

دستور کشیدن:

این پلو را باید بطوری با کفگیر از دیگ برداشته در دیس کشید که خورش و پلووش مخلوط بشود و رویش روغن‌داغ کرده بدهند. «روغن روی این پلو نباید زیاد باشد، از آن جهت که خورشش با روغن سرخ شده است و نیز میتوانند اگر بخواهند قبل از روغن دادن برای زینت برنج زعفران زده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۵۳

بپاشند.»

دیگر قابل ذکر است که آب‌لیمو را در این خورش برای چاشنی میزنند و لیمو عمانی سوراخ کرده را جهت طعم بهتر و عطر و بو به آن داخل میکنند، میتوان بجای آبلیمو نیز از آب‌غوره استفاده نمود، و کم و زیاد ترشی (چاشنی) آن هم‌بستگی به ذائقه خورنده و آشپز دارد که باید با چشیدن تعیین بکنند.

ماش‌پلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، ماش، زیره.

دستور طبخ:

ماش را پاک نموده در ماهیتابه ریخته روی آتش مانند تخمه تف (بو) بدهند تا وقتی که قهوه‌ای‌رنگ بشود، امّا باید دقت شود که زیاد سوخته و رنگش از قهوه‌ای به تیرگی مبدل نشود. سپس آنها را در هاون برنجی یا لاوک چوبی یا بادیه فلزی ریخته با گوشت‌کوب چوبی آهسته کوبیده کرکره بکنند «یعنی مانند سائیدن، آنها را با گوشت‌کوب که فشار میآورند به هم مالیده لپه بکنند.» بعدا آنرا در سینی ریخته پوستهایشان را خارج بکنند، ترتیب آن نیز چنان است که آنها را در سینی بالا پائین نموده فوت بکنند و یا سینی را سرازیر گرفته ماش‌ها را با دست بالا کشیده موقعی که طرف پائین سینی برمیگردند فوت بکنند.

پس در این وقت که ماشها کاملا از پوست جدا شده بصورت لپه یا نیمدانه درآمده است آنها را در قابلمه ریخته آب بریزند و روی آتش تا نزدیک نرم شدن جوش بدهند، بعدا برنج خیس کرده را پخته موقع آبکش کردن ماش را در آن ریخته آبکش بکنند. «نمک برنج را باید هنگام جوشاندن و آبکش کردن اندازه بکنند.» بعدا آب‌روغن به ته و روی برنج داده دمکنی انداخته دم بکنند و معمولا- اینگونه پلوها و هرگونه پلو را که خورش یا حبوب داخل دارد باید بیش از یک ساعت و بلکه تا یک ساعت و نیم دم بدهند. موقع کشیدن رویش روغن داغ کرده بدهند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۵۴

میتوان موقع دم کردن یعنی از آبکش برگرداندن به دیگ لابلای این برنج زیره سائیده بپاشند، و روغنش را نیز میتوان بصورت آب کرده که داغ نشده باشد روی آن داده دم بکنند. اینگونه روغن دادن برای کسانی است که از روغن داغ کرده

که روی برنج بدهند خوششان نیامده اظهار توی ذوق‌خوردگی و عدم رغبت میکنند.

باقلاپلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، گوشت گردن، قلوه‌گاه یا ماهیچه، باقلا، شبت، زعفران، دارچین.

دستور طبخ:

گوشت را کم‌آب و با آتش ملایم و بلکه با دم‌پخته، بطوری‌که آب آن بخورد خودش برود، پس از آن برنج خیس کرده را جوشانده موقع برداشتن باقلای پاک کرده و شسته را با شبت پاک کرده شسته خرد کرده در آن ریخته چند جوش دیگر داده برداشته صاف کنند و یکی دوبار از رویش آب نیمگرم رد بکنند. بعدا ته دیگ آب روغن داده برنج را در آن برگردانده رویش آب روغن داده دم بکنند. دم این برنج باید زیادتر از معمول و برای اطمینان از پخته شدن باقلایش باید تا دو ساعت طول بکشد.
باقلاپلو را میتوان هم با باقلای سبز و هم با باقلای خشک پخت که البته نوع پختشان فرق میکند، به این ترتیب که باقلای سبز را پس از پاک کردن و از پوست سبز روی و پوست زردرنگ روی باقلا خارج کردن موقع صاف کردن برنج با شبت ریخته برمیدارند، اما باقلای خشک را باید طبق پزا و ناپزا بودن آن قبلا پخته سپس با شبت داخل برنج میکنند.

دستور کشیدن:

نصف برنج را کف دیس کشیده، گوشت پخته حاضر نموده را روی آن چیده، بقیه برنج را روی آن میکشند و سپس مقداری دارچین سائیده رویش پاشیده، روی آن زعفران یعنی برنج زعفرانی کرده ریخته روغن داغ کرده داده سر سفره میبرند. نمک این پلو را هم باید موقع جوشاندن و آبکش کردن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۵۵
اندازه نمود، به این ترتیب که اگر برنج آن خیسانده و با نمک است آنرا موقع جوشاندن چشیده معلوم بکنند و چنانچه پرنمک است پس از ریختن در آبکش آب گرم زیادتر و اگر نمکش به اندازه است آب کمتر رد بکنند، و چنانچه با برنج خیس نکرده درست کرده‌اند نمکش را با برنج ریخته بجوشانند، اگرچه کم و زیاد نمک این برنج را نیز باید موقع آبکش کردن اندازه بکنند. «چنانچه سابقا گفته شد آب نیمگرم دادن روی برنج در موقع صاف کردن برای آن است که لعاب برنج گرفته شده دان و شمرده و در ظرف پشمکی نموده بشود.»

شیرین‌پلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، مرغ یا بوقلمون، خلال نارنج، خلال پسته، خلال بادام، زعفران.

دستور طبخ:

خلال نارنـج را سه چهار مرتبه، هر مرتبه چنـد دقیقه در آب بجوشاننـد و آبش را خالی کننـد تا تلخی آن کاملا برطرف بشود. «میشـود آنرا بـا چشـیدن نیز که تلخیش رفته یـا نه امتحـان بکننـد.» که اگر هنـوز تلخی دارد یکی دو نوبت دیگر هم جوشانـده آبش را خـالی بکننـد. پس از آن خلال بـادام و پسـته را بطور مساوی و به مقـدار خلال نارنـج داخل آن کرده با آب و شـکر بجوشانند و بپزند تا شیرینی شربت به خورد خلال برود.

از طرفی مرغ یا بوقلمون را چنانچه قاعده پختن مرغ است شسته و تمیز کرده کم‌آب بلکه بدون آب در قابلمه گذارده با آتش ملایم و بلکه با دم بپزند و حاضر داشته باشند. «اینکه بی‌آب گفته شد از آن‌جهت است که اگر مرغ در دیگ زودپز و ظرفی که بخـار از آن خـارج نشـود گذاشـته بشود خود مرغ آب لازم را از خود بیرون میدهـد.» امـا در پختن بوقلمون که گوشـتش خشک‌تر است مختصـری آب لازم میباشد. بعد از آن برنج خیسانده نمک‌زده را جوشانده آبکش بکنند و رویش آب نیمگرم رد کرده لعـابش را بگیرنـد و آب‌روغن ته دیـگ ریخته برنـج را در آن برگرداننـد و رویش را هم آب‌روغن داده دم بکننـد و یک

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۵۶

ساعت به حال دم باقی بگذارند.

دستور کشیدن:

برنج را پس از دم کشـیدن در ظرف کشیده، مربای آماده خلال و پسته را که نیمگرم نگه داشته باشند لابه‌لایش پاشیده و مرغ را که آنرا هم در ظرف خود گرم نگاه داشـته‌اند وسـطش گذاشـته رویش را باز برنج و خلال بدهند و روی همه برنج زعفران زده پاشیده، روغن خوب داده سر سفره ببرند.

ته‌چین اسفناج:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، گوشت لخم، اسفناج، آلو، زعفران، نمک، پیاز.

دستور طبخ:

گوشت را کم‌آب و با آتش ملایم بپزند بطوری‌که آبش به خورد خودش برود و آماده کنند. اسـفناج پاک‌کرده شسته را خرد کرده سرخ بکنند.

برنـج را پخته آبکش بکننـد. سـپس موقـع دم کردن که آب‌روغن ته دیـگ داده‌انـد و نصف برنـج را در دیـگ برگردانـده‌اند گوشت‌های پخته را روی برنج چیده، اسـفناج سـرخ‌کرده را همراه آلو که به اندازه به آن اضافه کنند، و رویش گذاشته، کمی

پیاز خرد کرده روی اسفناج و آلو بپاشند و مقداری نمک که برای اسفناج‌ها کافی باشد رویش افشانده بقیه برنج را روی آن بریزند و آب‌روغن داده دم بکنند. «آلو را نیز میتوانند تا له نشود کمی قبل از برداشتن با گوشت بپزند.»

دستور کشیدن:

برنج روی دیگ را در ته ظرف ریخته، با کفگیر گوشت و اسفناج و آلو را روی آن گذارده بقیه برنج را روی آنها بدهند، پس از آن برنج زعفران‌زده رویش پاشیده روغن داغ داده سر سفره برند. «چنانچه برنج خیس نکرده و نمک نزده است، موقع پختن نمک لازم آنرا بخاطر داشته باشند.»

لوبیاپلو با لوبیاسبز:

اشاره

مواد لازم: برنج، گوشت، روغن، لوبیاسبز، پیاز، ادویه، زعفران، نمک، آبلیمو، زیره.

دستور طبخ:

پیاز خرد کرده را در روغن سرخ بکنند. گوشت خرد کرده را در آن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۵۷

کمی تفت بدهند. لوبیاسبز پاک کرده را که نخ‌های دو طرفش را کشیده و شسته و خرد کرده باشند در روغن سرخ نموده داخل گوشت و پیازداغ بکنند. آب گوجه‌فرنگی یا سوس آنرا به مقدار لازم با اندکی آب لیمو زده، مختصری برای طعمش ادویه پاشیده، نمک به اندازه نیز بزنند و کم‌آب روی آتش ملایم بپزند بطوری‌که آبش بخورد برود و حاضر داشته باشند. برنج خیسانده را پخته آبکش بکنند و آب‌روغن ته دیگ ریخته برنج را روی آن بریزند و با هریک لا برنج یک‌لا خورش نیز بپاشند. تا برنج به آخر برسد، آنگاه تتمه برنج را روی آخرین لای خورش ریخته روی همه آب روغن داده دم بکنند اگر خواسته باشند میتوانند لابلای آن هم کمی زیره سائیده بپاشند. «زدن آبلیمو بسته به خواست پزنده و خورنده است و برای آنهائی است که لب ترش‌تر بخواهند.»

دستور کشیدن:

برنج را با کفگیر بطور افشان، بصورتی‌که برنج و خورش مخلوط بشود در ظرف کشیده رویش برنج زعفرانی کرده داده روغن‌داغ بدهند.

لوبیاپلو با لوبیای چشم‌بلبلی:

اشاره

مواد لازم: برنج، لوبیا چشم‌بلبلی، روغن.

دستور طبخ:

لوبیای پاک کرده را شسته با آب بپزند، پخته که شد آب سیاه شده آنرا خالی کرده، برنج خیس کرده را پخته هنگام آبکش کردن لوبیا را در آن ریخته صاف بکنند. سپس آب‌روغن در ته دیگ و روی برنج داده یکساعت دم بکنند.

دستور کشیدن:

پلو را در ظرف کشیده رویش روغن داغ داده سر سفره ببرند، اگر خواسته باشند میتوانند در روغنی که رویش میدهند شیره سفید داخل کرده پلو را شیرین بکنند، یا موقع خوردن رویش قند سائیده بپاشند.

عدس‌پلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، عدس.

دستور طبخ:

عدس را پاک کرده و شسته در آب بپزند، پخته که شد آب آنرا
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۵۸
که سیاه‌رنگ میباشد دور ریخته «یا جهت خنکی و خاصیت با کمی سرکه و نمک بخورند.» سپس برنج را جوشانده موقع برداشتن از روی آتش و صاف کردن عدس را در آن ریخته چند جوش داده آبکش بکنند و آب‌روغن ته دیگ و روی برنج داده دم بکنند. «اگر خواسته باشند میتوانند موقع دم کردن کشمش پلویی که دم آن را گرفته و شسته و در روغن سرخ کرده باشند کنار برنج دیگ بگذارند، یا خرما که آنرا شسته هسته‌اش را گرفته باشند بگذارند. «باید توجه داشت که کشمش را زیاد نباید سرخ کرد چون سوخته و تلخ میشود و از آن جهت سرخ میکنند که از باد کردنش جلوگیری بشود.»

دستور کشیدن:

پلو را در ظرف کشیده اگر کشمش داشته باشد آنرا روی برنج و اگر خرما باشد وسط برنج بگذارند و روی همه ظرف روغن داغ کرده بدهند.
این پلو را نیز میتوان با شکر یا خاکه‌قند که موقع خوردن رویش بپاشند صرف نمود.

رشته‌پلو:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، رشته پلویی، کشمش پلویی یا خرما یا خاکه‌قند (قند سائیده).

دستور طبخ:

برنج خیس کرده را که در زیر نمک آماده شده است همراه رشته در آب ریخته بجوشانند و آبکش کرده، ته دیگ آب‌روغن ریخته برنج صاف کرده یعنی آبکش کرده را در آن برگردانده رویش باز آب‌روغن داده دم بکنند.
چنانچه همراه کشمش یا خرما بخواهند صرف کنند کشمش پلویی را در روغن چرخ داده، یعنی سرخ کرده، موقع دم کردن کنار برنج دیگ بگذارند و اگر خرما مورد نظر است آنرا در لای برنج گذارده دم بکنند.

دستور کشیدن:

پلو را در ظرف کشیده کشمش‌ها را رویش پاشیده و اگر خرماست آنرا میانش گذارده رویش روغن داغ‌کرده داده سر سفره ببرند. چنانچه بخواهند با شیرینی غیرخرما و کشمش صرف کنند هرکس به هر مقدار که میل
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۵۹
کند میتواند قند سائیده روی بشقاب خودش پاشیده میل بکند. شیرینی این پلو را نیز میتوان از شیره سفید که در روغن روی پلو حل نمود روی پلو داد استفاده نمود، اما شیرینی شیره مطبوع طبع همه کس نمیباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۶۰

چلوها و دستور پختن برنج

چلوخورش قیمه:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، گوشت، لپه، لیمو عمانی، گوجه‌فرنگی، سیب‌زمینی، ادویه و زردچوبه، زعفران، نمک.

دستور طبخ:

برنج خیس کرده را جوشانده آب‌کش بکنند و ته‌دیگ و روی برنج آب‌روغن داده دم بکنند و خورش را علاحده پخته در ظرفی جداگانه ریخته سر سفره ببرند «شرح تهیه قیمه خواهد آمد».
در این فصل باز طرز آماده کردن و پختن برنج را برای تکمیل اطلاع خواننده دو مرتبه توضیح میدهم، باشد که کم‌تجربه‌ها و نوخانمان‌ها و تازه‌عروس‌ها را مفید فایده زیادتر بوده باشد. برای پختن هر نوع چلو یا پلو، حتی کته بهتر است که برنج را قبلا پاک کرده و شسته و در ظرف برنج خیس‌کنی یا هر ظرف دیگر که چند روز خانواده را کفایت نماید ریخته چند تکه نمک سنگ در کیسه‌ای چلوار، یا متقال ریزباف ریخته درش را بسته روی برنج بگذارند و پس از یکی دو روز استفاده بکنند.

بعضی برنج‌ها را که کهنه و سفت و از جنس اعلا باشند میتوان تا یک هفته در آب‌نمک نگاهداشته روزانه بکار برد و بعضی را که سست‌ترند کافی است که پستائی را حد اکثر برای تا چهار روز گرفت که برای زیادتر از آن خراب میشود.
فایده برنج خیس کرده آن است که هم در پخت خوب از آب درآمده، قد

کشیده، ری میکند، و هم چون نمک به مغزش رسوخ کرده خوش‌مزه‌تر میشود.
خاصیت نمک‌سنگ در کیسه ریختن هم آن است که اولا نمک‌سنگ دیر و کم‌کم و مطابق احتیاج برنج آب میشود و دیگر اگر در کیسه ریخته نشده مستقیما روی برنج گذاشته شود ممکن است لای نمک خرده‌سنگ بوده داخل برنج شده زیر دندان خورنده برود. پس خانم‌های خانه‌دار که دارای مصرف برنج میباشند همیشه برنج مورد حاجت خود را هفتگی یا در هفته دو مرتبه خیسانده پستائی میکنند. خاصیت دیگرش هم آن است که هر آینه مهمانی سرزده رسیده یا ضرورتی در پختن برنج حاصل شد برنج شسته و آماده و مهیای پختن در اختیار میباشد و لازم نیست با شتاب و عجله برنج پاک کرده و شسته و حاضر بکنند.
پس برای خیس کردن برنج اول برنج را پاک کرده شلتوک آنرا گرفته با آب سرد چند بار شسته گرد و چرک‌آبه‌اش را گرفته آنوقت خیس بکنند و دیگر اینکه برنج را اگر تازه خریده امتحان نکرده‌اند یکی دو نوبت خیس آن یعنی طاقت خیس کردنش را که تا چند روز دوام میآورد را امتحان بکنند. دیگر کیسه نمک را فراموش نکنند و حتما اولا از نمک سنگ و دوم از کیسه برای نمک روی برنج استفاده بکنند.
و اما پختن برنج به این صورت است که برنج صاف کرده را به اندازه لازم یعنی برای هر نفر دو استکان برنج و سه استکان آب حساب کرده، اول آب آنرا جوش آورده پس از آن برنج را داخل نمایند و با آتش تند بجوشانند و سعی کنند کفی که هنگام جوشیدن روی آب و در اطراف دیگ جمع میشود بگیرند که برنج تمیز و سفید از آب دربیاید. در این وقت باید دقت کنند که همه حواسشان متوجه دست آمدن برنج بوده به کار دیگر سرگرم نشده باشند که وقتی متوجه میشوند که جوش برنجشان زیاد شده، از حال رفته، یا بصورت آش درآمده است.
پس برای خوب و سالم درآمدن برنج لازم است که از آن غافل نشده و پس

از چند دقیقه جوشیدن هر دو سه دقیقه یکبار کفگیر در دیگ کرده چند دانه برنج از آن درآورده میان انگشت شست و سبابه فشار داده امتحان بکنند، یعنی ملاحظه کنند که برنج میان انگشت نرم شده یا نمیشود، که اگر نرم و قابل قبول شده بطوری‌که وسط برنج هم پخته شده است این برنج حاضر برداشتن و آبکش کردن میباشد و اگر هنوز وسطش سفت و استخوانی مانده است دو سه جوش دیگر داده دو مرتبه امتحان بکنند و چندان تکرار کنند تا طوری‌که دلشان میخواهد، یعنی نه برنج میان انگشت له و شیت شده، نه استخوانی و سفت باشد و بین این دو آماده شده است.
در پختن برنج طول مدت آنرا بر روی آتش نمیتوان معلوم نمود، چه در نوع برنج‌ها فرق میکند، لکن بهترین برنج پخته آن است که موقع آبکش کردن نه له و نرم و خرد و نه سفت و چقر و مغز سفید مانده باشد.
این برنج یعنی برنج خیسانده از آنجا که خود آغشته به نمک بوده است نمک لازم ندارد مگر آنکه تازه خیس شده شوری نمک به مغزش نرفته باشد که میتوان با چشیدن نمک لازم را هنگام جوشیدن در آن داخل نمود و همچنین هنگام ریختن برنج سعی شود که آب آن اول جوش آمده باشد و برنج را موقعی که آب در جوش بوده قل میزند ریخت و از آب و برنج را با هم

یعنی برنج را در آب سرد ریختن و جوشاندن اجتناب شود که باین‌صورت برنج شفته و خراب میشود.
در دیگ را هم میتوان از اول گـذارد بشـرطی که جایش وسیع و مواظبت از سر رفتنش بشود و چنانچه جایش تنگ و احتمال سر رفتنش برود میتوان درش را باز گـذارد و با افشاندن نیم مشت آب سرد در هر مرتبه از سررفتن آن جلوگیری بعمل آورد، ولی حتی الامکـان سعی شود که جـای جوشانـدن برنـج تنـگ نبوده که بزرگ بودن دیـگ به مراتب بهتر از کوچک بودن و تنگ بودن آن میباشد. و درش هم جفت نبوده و نیمه لا بوده باشد. آب‌روغن دادن در ته دیگ و روی برنج
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۶۳
نبایـد فراموش بشود که بـدون آن- برنـج بی‌طعم و به هم چسبیـده میشود، مخصوصا که آب‌روغن روی برنـج بایـد پرروغن‌تر باشد تا پوش و پشمکی و ته‌دیگش خوب بشود. کف روی برنج گرفتن در جوشیدن فراموش نشود.

دستور پختن قیمه:

پیـازداغ درسـت نمـوده، گـوشت را خرد فنـدقی کرده در آن چرخ بدهنـد و آب به انـدازه ریخته برای پخته شـدن روی آتش گذارنـد و نیمه‌پز که شـد لپه‌اش را که پاک کرده شسـته‌انـد ریخته، نمک و زردچوبه و کمی ادویه و آب گوجه‌فرنگی یا رب گوجه به آن افزوده، اگر خواستند جهت طعم بهترش دو سه لیمو عمانی سوراخ کرده نیز اضافه نمایند و آتشش را تا دلپذیرتر جـا بیفتـد کم نماینـد، چنـد دقیقه پیش از برداشـتن سیب‌زمینی آنرا که سـرخ کرده حاضـر نموده‌انـد ریخته ملایم، بطوری که سیب‌زمینی‌ها خرد و لپه‌اش له نشـود یکی دو قـاشق در آن گردانـده کنـار بگذارنـد. همچنین میتواننـد برای مجلسـی‌تر بـودن سیب‌زمینی قیمه را پس از کشیدن روی آن بریزند.

تهیه سیب‌زمینی سرخ کرده برای قیمه:

سیب‌زمینی را پوست کنده ته ریشه‌هایش را با نوک چاقو درآورده بشویند و خلال‌مانند خرد کرده در روغن سرخ بکنند. برای نچسبیـدن سـیب‌زمینی بـه هـم و در تـه ماهیتـابه بایـد اول روغـن آنرا کاملا- داغ کرده سپس سـیب‌زمینی را بریزنـد، همچنین سیب‌زمینی‌اش را پس از خرد کردن در دستمال ببندند تا آبی که در اثر شسـتن با آنها مانده است گرفته بشود، چه اگر با آب ریخته بشود روغن به اطراف پریده و بسا که آتش گرفته ماهیتابه‌اش مشتعل بشود، همراه این خطرات که ممکن است به دست و چشم و صورت آشپز هم پریده موجب سوختگی‌های خطیر بشود.
بهترین سیب‌زمینی سرخ‌کرده آن است که هنگام سرخ کردن روی سیب‌زمینی‌ها را روغن گرفته باشد، که در روغن کم علاوه بر پخته نشدن سیب‌زمینی جائی از آنها سوخته جائی سفید و نپخته میماند. موقع درآوردن سیب‌زمینی از توی روغن هم وقتی است که رنگش عسلی کم‌رنگ شده باشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۶۴
این سیب‌زمینی هرچه بلندتر و نازک‌تر خرد شود مجلسـی‌تر بوده، اما قد آن نباید از یک بند انگشت تجاوز نماید و ضخامتش نصف کلفتی مداد باشد. برای خوشـمزه‌تر شدن این سیب‌زمینی میتوان پس از خرد کردن و شستن کمی بر آن نمک پاشید، با این فایده که علاوه بر خوشمزه‌تر شدن آب سیب‌زمینی هم در دستمال بهتر گرفته میشود.

خورش قرمه‌سبزی:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، سبزی قرمه شامل: تره، جعفری، شنبلیله، کمی اسفناج، فلفل و زردچوبه، پیاز، آبلیمو یا آبغوره، لیموعمانی، نمک.
و اگر بخواهند لوبیا قرمز یا لوبیا چشم‌بلبلی. اسفناج برای لعاب‌دار شدن خورش میباشد.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده عسلی کم‌رنگ که شد گوشت خورشی را که تکه‌تکه کرده حاضر نموده‌اند در آن ریخته چند تفت بدهند، یعنی سه چهار دقیقه در پیازداغ قاشق گردانده سرخ بکنند. سپس آب به اندازه به‌مقداری که روی گوشتها را بپوشاند ریخته در ظرفش را نهاده بپزند، اگر لوبیا دوست داشته باشند میتوانند مشت کمی لوبیا قرمز یا لوبیا چشم‌بلبلی هم به مقداری که دانه‌شمار دیده بشود داخل گوشت بکنند. «سعی شود گوشت فقط چند چرخ در روغن بخورد و زیاد سرخ نشود.»
سبزی را پاک کرده بشویند و ضدعفونی نموده با کارد روی تخته ساطور یا سینی چوبی خرد بکنند. «سبزی را با ساطور خرد نکنند و با چاقو هم زیاد ریز نکنند که آب می‌اندازد و خورش لیت میشود.» پس از آن آنرا در روغن سرخ کرده حاضر بکنند و داخل گوشت یا گوشت و لوبیا که نیمه‌پز شده نمایند و دیگر موادش را مانند نمک و فلفل زردچوبه و آب‌لیموی به اندازه و چند لیموعمانی سوراخ کرده برای طعم ریخته یکی دو هم زده آتشش را ملایم نمایند. سبزی را زیاد سرخ نکنند که آبش بخار شده چقر و تلخ میشود و آب خود خورش را حساب داشته باشند که موقع کشیدن زیاد آب‌دار و زیاد خشک و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۶۵
آب گرفته نبوده باشد.

خورش کنگر:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، نعنا و جعفری، کنگر، فلفل و زردچوبه، آبغوره یا آبلیمو، نمک، پیاز.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده، گوشت را تکه‌تکه نموده در آن تف بدهند و آب ریخته بار بکنند. سپس تا حاضر شدن گوشت کنگرها را پاک کرده تکه‌تکه‌ی باندازه دو بند انگشت نمایند و سبزی را پاک کرده، شسته آبش را گرفته خشک بکنند و کنگر و سبزی را سواسوا سرخ بکنند و گوشت که نیمه‌پز شد داخل گوشت نمایند و آبغوره و نمک و فلفل زردچوبه‌اش را هم ریخته هم زده برای جا افتادن گذارند.
برای سهولت کار و مصرف کمتر روغن و کمتر چرک کردن ظرف میتوانند، گوشت را سرخ نکرده بار بکنند و تا کفش را گرفته حاضر میشود، پیازداغ درست کرده از روغن درآورند و در همان ظرف و روغن کنگرها را سرخ بکنند و درآورده روی پیازداغها ریخته سبزی را سرخ بکنند و همه را با هم داخل گوشت کرده دیگر موادش را بریزند.

خورش ریباس:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، ریباس، نعنا و جعفری، پیاز، فلفل و زردچوبه، کمی آبغوره یا آبلیمو، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را بـار کرده، تا کفش را گرفته حاضـر میشود، ریباس را پاک کننـد، نعنا جعفری را هم پاک کرده سواسوا شسـته خرد بکننـد. «سبزی را ریز و ریباس را تکه‌تکه بکننـد.» در ظرفی پیازداغ درست کرده از روغن درآورنـد، در همان روغن سبزی را سرخ کرده درآورده با پیازداغ‌ها داخل گوشت نموده، فلفل زردچوبه آبغوره، نمکش را ریخته آتشش را کمتر کرده بگذارند پخته شده جا بیفتد، سپس ریباس‌ها را در روغن سبزی و پیازداغ سرخ کرده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۶۶

کنار بگذارند و ده دقیقه به برداشتن مانده داخل بقیه نمایند. (تبصره) ریباس‌ها را با سبزی و پیازداغ نریزند که ریباس‌ها در اثر لطافت آب میشونـد و ترشـی این خورش را از آنجا که خود ریباس هم ترش است کم بزنند و تکه‌های ریباس را کمتر از یک انگشت نگیرند که در اثر سرخ شدن جمع و در ظرف بی‌نمایش میشود.

خورش نعنا جعفری گوجه:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، نعنا و جعفری، گوجه سبز، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیـازداغ درست کرده گوشت را تکه‌تکه کرده در آن چرخ بدهنـد و آب ریخته بـار بکننـد. نعنـا جعفری را پاک کرده، شسـته خرد بکننـد و علاحـده نیمه‌سـرخ بکننـد. «اگر زیاد سـرخ کنند تلخ میشود.» گوجه‌سبز را دمش را گرفته بشویند و اگر خواهند هسته‌اش را جدا کرده، اگر نخواهند با هسته همراه نعنا جعفری داخل گوشت بکنند و فلفل زردچوبه و نمک ریخته هم بزنند و آتشش را کم بکنند تا به حال خود جا افتاده دست به هم بشود. اگر زیادتر ترش مزه بخواهند کمی آبغوره اضافه بکنند. «فایده چرخ دادن گوشت در پیـازداغ آن است که بوی زحم گوشت را رفع میکنـد ولی اگر نخواسـتند میتواننـد گوشت را بـار کرده کف رویش را گرفته، پیازداغ و تره جعفری گوجه‌اش را با هم بریزند.»

خورش قیمه بادمجان:

اشاره

مواد لازم: گوشت، لپه، روغن، بادمجان، پیاز، گوجه فرنگی، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را قیمه‌ای خرد کرده در پیازداغ تف بدهند و آب ریخته به حال پخته شدن گذارند، نیمه‌پز که شد لپه‌اش را که پاک کرده شسته‌اند بریزند و فلفل زردچوبه، نمک آنرا نیز بیفزایند. بادمجان پوست‌کنده را در روغن سرخ کرده یک ربع به برداشتن خورش ریخته، گوجه‌فرنگی چهارپاره

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۶۷

کرده، یا آب آن، یا رب آنرا ریخته جا بیندازند. پس از ریختن بادمجان دیگر خورش را هم نزنند که بادمجان‌ها خراب میشود. اگر گوجه‌فرنگی نبود یا نخواستند میتوانند کمی آبغوره بزنند. با آب انار نیز مطبوع میشود.

طرز پوست کندن و آماده کردن بادمجان:

بادمجان را باید از زیر کلاه با چاقو خط کشید بطوری که لبه‌های کلاه بریده شده و پوست سیاه خود بادمجان را هم به گونه‌ای که به مغز بادمجان نرسد ببرد و شروع به پوست کندن کنند و بهتر است که پوست کندن را از ته بادمجان شروع کرده به سر یعنی به نقطه چاقو کشیده برسانند. سپس وسط آنرا چاک داده نمک بپاشند و رویش را هم آغشته به نمک بکنند و آنرا در آبکش یا سبدی برای یکی دو ساعت به حال خود گذارند. فایده این کار آن است که نمک تلخ آبه‌های بادمجان را بیرون کشیده آنرا شیرین میکند و پس از آن سرخ بکنند.

خورش به و سرکه شیره:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، به، سرکه شیره یا سرکه و قند، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ زیادتر درست کرده گوشت‌های تکه‌تکه کرده را در آن چرخ بدهند «زیاد سرخ نکنند» و آب ریخته بار بکنند. نیم ساعت مانده به برداشتن به آنرا که تمیز کرده، هسته درآورده، شسته خشک کرده‌اند، در روغن سرخ نموده داخل گوشت بکنند و کمی نمک و به مقدار لازم فلفل زردچوبه و چاشنی‌اش را که سرکه شیره یا سرکه و قند یا آبلیمو و قند است زده برای جا افتادن گذارند. این خورش نیز نباید آب داشته باشد و لب شیرین‌ترش مطبوع‌تر میشود. بجای زردچوبه میتوانند موقع برداشتن کمی زعفران سائیده بپاشند.

خورش هویج:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، هویج «اگر هویج قندی باشد بهتر است.» پیاز، سرکه، قند، فلفل زردچوبه، نمک.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۶۸

دستور طبخ:

پیازداغ از معمول زیادتر درست کرده نیمه‌رنگ که شد گوشت تکه‌تکه کرده را در آن چرخ داده بی‌نمک بپزند. «اگرچه هر گوشت را جهت زودتر پخته شدن نباید اول نمک بریزند.» نیم ساعت به برداشتن هویج آنرا که تمیز کرده و شسته خرد نموده ریخته، فلفل زردچوبه نمکش را با سرکه و قند به اندازه که بچشند نیز ریخته جا بیندازند. یعنی یکی دو هم زده آتشش را ملایم‌تر کنند تا بحال خود جوشیده دست به هم بشود. اگر هویج فرنگی میریزند باید زودتر بریزند که این هویج دیرتر پخته میشود. این خورش آب نباید داشته باشد، بلکه باید مواد آن در آب روغن قل بخورد و بهتر است که مزه‌اش نیز میل به لب شیرینی بکند.

خورش لوبیا سبز:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، لوبیا سبز، پیاز، فلفل و زردچوبه، پودر «کاری» یا ادویه، گوجه‌فرنگی یا سوس آن، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده، گوشت خرد کرده را که بصورت قیمه‌اش و بلکه ریزتر درآورده‌اند در آن ریخته دو سه دقیقه تف بدهند و آب بریزند، نیمه‌پز که شد لوبیاسبز خرد کرده را که در روغن سرخ شده را نیز ریخته ادویه و فلفل زردچوبه نمکش را زده، آب گوجه‌فرنگی یا سوس‌اش را هم به اندازه ریخته هم زده آتشش را کمتر کرده بگذارند با ته‌جوش زدن جا افتاده دست به هم شود.

دستور آماده کردن لوبیا سبز:

معمولاـ دو طرف لوبیا سبز نخ‌هائی از جنس خودش دارد که باید همراه دمش با چاقو بگیرند و به اندازه نصف بادام خرد بکنند و شسته آبش را گرفته خشک بکنند. اگر لوبیا سبز زیاد رسیده و درشت شده باشد خوب و نرم و خوشمزه نمیشود.

خورش لوبیاقرمز:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ کرده، روغن، پیاز، لوبیاقرمز، فلفل
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۶۹
کوبیده یا فلفل‌سبز، ادویه یا پودر کاری، گوجه‌فرنگی، نمک.

دستور طبخ:

پیاز خرد کرده را در روغن سرخ بکنند تا زعفرانی بشود، سپس گوشت چرخ‌کرده داخل کرده هم بزنند پس از سه چهار دقیقه آب ریخته، لوبیا قرمزش را که پاک‌کرده شسته‌اند ریخته بپزند، پیش از کشیدن آب گوجه‌فرنگی و نمک و فلفل و ادویه به آن زده هم بزنند و ده دقیقه دیگر روی آتش داشته باشند. اگر از فلفل سبز استفاده میکنند باید دانه‌های فلفل را جدا کرده پوست سبزش را ریز خرد بکنند و کمی زودتر بریزند که پخته بشود. این خورش با فلفل سبز خوش‌نماتر و خوش‌طعم‌تر میشود، علاوه بر آنکه تا اندازه‌ای آنرا با فلفل زیادتر یعنی تندمزه درست میکنند، که البته کم و زیاد تندی و فلفل آن بستگی به میل خورنده پیدا میکند.

خورش قیمه آلو:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، پیاز، آلو، لپه، فلفل زردچوبه، ادویه، شکر، نمک.

دستور طبخ:

پیاز را خرد کرده در روغن سرخ بکنند و گوشت را قیمه‌ای ریز کرده در پیازداغ دو سه دقیقه تف بدهند و آب ریخته درش را بسته روی آتش به حال پختن گذارند. گوشت آن که نیمه‌پز شد لپه‌اش را که پاک کرده شسته‌اند، همراه آلو که آنرا نیز کرموهایش را دور ریخته شسته‌اند ریخته، نمک و فلفل زردچوبه، ادویه‌اش را زده هم بزنند، آتشش را کمتر کرده بگذارند دست به هم بشود. سعی کنند موقع برداشتن زیاد آبکی نبوده باشد. ضمنا اگر چشیدند و از جهت آلوهایش ترش‌مزه بود میتوانند کمی به آن قند کوبیده یا شکر بزنند. بجای زردچوبه نیز میتوانند موقع برداشتن زعفران سائیده بپاشند.

خورش آلو اسفناج:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، اسفناج، آلو، پیاز، فلفل و زردچوبه، نمک.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۷۰

دستور طبخ:

پیاز را خرد کرده در روغن سرخ کنند، عسلی‌رنگ که شد گوشتش را که تکه‌تکه خرد کرده‌اند ریخته یکی دو دقیقه تف بدهند و آب ریخته بپزند. اسفناج را پاک کرده شسته، خشک بکنند و خرد کرده در روغن سرخ کنند. «اسفناج را زیاد سرخ نکنند که تلخ میشود، از آنجا که خود اسفناج هم تلخ‌مزه است» گوشت که نیمه‌پز شد آلو را تمیز کرده، کرموهایش را گرفته بشویند و با اسفناج داخل گوشت کنند، فلفل زردچوبه و نمکش را ریخته هم بزنند و آتشش را ملایم کرده بگذارند کم‌کم جوشیده جا بیفتد. این خورش نباید آب داشته باشد و به روغن که افتاد بردارند. اگر ترش‌مزه‌تر خواستند کمی هم آبغوره بزنند.

خورش مسمّا بادمجان:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، بادمجان، گوجه‌فرنگی، غوره یا آبغوره، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیاز را خرد کرده در روغن سرخ بکنند. گوشت را درشت‌تر از گردو خرد کرده، پیازداغ که نیم‌رنگ شد داخل آن کرده دو سه دقیقه قاشق گردانده تف بدهند و آب ریخته بار بکنند. بادمجان را چنانچه شرحش در قیمه بادمجان گذشت در روغن سرخ کرده، گوشت که پخته شد روی آن چیده، گوجه‌فرنگی یا آب یا سوس آن هرکدام که بود بریزند و نمک و فلفل زردچوبه‌اش را پاشیده آتشش را کم بکنند. یک ربع بعد خورش حاضر است که اگر زیادتر بماند بادمجانش شیت میشود.

خورش مسما کدو:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، کدو سبز، پیاز، آبغوره، شکر، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ زیادتر از معمول درست کرده، گوشت تکه‌تکه کرده را در آن ریخته کمی تف بدهند و آب ریخته بار بکنند. کدو سبز را پوست کنده از

درازا، از وسط نصف کرده پشت و رویش نمک پاشیده ساعتی بگذارند. «فایده این کار آن است که با نمک پاشیدن آب کدو بیرون آمده خوش‌مزه‌تر و در روغن سفت و بشقابی میشود.» سپس آنرا در روغن سرخ کرده ده دقیقه قبل از برداشتن کدوها را روی گوشت‌ها چیده نمک و فلفل زردچوبه‌اش را رویش پاشیده، ترشی‌اش را که آبغوره یا آبلیمو میباشد ریخته اگر خورش را لب‌شیرین بخواهند به آبغوره یا آبلیمویش کمی شکر اضافه بکنند. «هنگام سرخ کردن کدو اگر کمی در

روغنش نمک بپاشند روغن آن نمیپرد.»

خورش کدو حلوائی:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، کدوحلوائی، پیاز، اگر ترش‌مزه بخواهند آب‌لیمو، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده گوشت تکه‌تکه کرده را در آن کمی تفت داده آب ریخته بار بکنند، کدوحلوائی را پوست کنده تخمه‌هایش را گرفته ورقه ورقه به کلفتی و قد و پهنای دو انگشت خرد کرده در روغن سرخ بکنند، گوشت که نیمه‌پز شد کدوها را روی گوشت‌ها چیده فلفل زردچوبه‌اش را با کمی نمک ریخته بگذارند آبش تمام شده به روغن بیفتد. این خورش در اثر کدو حلوائیش شیرین میشود ولی اگر لب‌ترش بخواهند کمی آبلیمو بزنند.

خورش فسنجان:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، گردو، پیاز، رب یا آب انار، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیاز را با دنده درشت رنده رندیده در روغن نیمه‌سرخ (عسلی‌رنگ) بکنند. گردو را کاملا پاک کرده پوست و آشغالش را گرفته دو سه بار چرخ بکنند. «هرچه گردو نرم‌تر باشد بهتر است.» سپس آنرا در پیازداغ دو سه تف داده، فلفل زردچوبه‌اش را ریخته چرخ بدهند و گوشتش را که تکه‌تکه کرده‌اند ریخته، کمی نمک پاشیده آب بریزند و بگذارند ملایم بپزد، ده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۷۲

دقیقه به برداشتن ربّش را ریخته آتشش را ملایمتر کنند تا به روغن بیفتد. اگر از اول آبش را کم بریزند و هر چند دقیقه یک‌بار که جوشید نیم‌مشتی آب رویش بریزند و هم بزنند روغن گردو کاملا بیرون میآید، ولی این کار دو سه نوبت کافی است و چندان که بخواهند جا بیفتد باید به حال خودش واگذارند.

به جای گوشت میشود از مرغ یا امثال آن استفاده کرد و به جای آب انار اگر خوش‌رنگ بخواهند میتوانند آبلیمو شکر بزنند.

خورش کرفس:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، کرفس، نعنا جعفری، فلفل زردچوبه، پیاز، آبغوره یا آبلیمو، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده، گوشت تکه‌تکه کرده در آن ریخته تفت بدهند و آب ریخته بار بکنند. کرفس را از برگ و زوائد پاک کرده، ساقه‌اش را به اندازه دو بند انگشت خرد بکنند. نعنا جعفری را پاک کرده و شسته خرد بکنند و هرکدام یعنی اول کرفس و دوم در روغن آن نعنا جعفری را سرخ بکنند و همه را با هم داخل گوشت و پیازداغ نموده، نمک و فلفل زردچوبه‌اش را ریخته بپزند، نزدیک برداشتن چاشنی، یعنی آبغوره یا آبلیمویش را ریخته آتشش را کم کرده به حال جا افتادن گذارند.

خورش گلپر تازه:

اشاره

مواد لازم: گوشت، روغن، پیاز، گشنیز و تره و شبت، گلپر تازه، فلفل زردچوبه، آبغوره، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده، پیاز که عسلی‌رنگ شد گوشتش را که بطور تکه‌تکه بریده‌اند در آن ریخته دو سه چرخ داده آب ریخته بار بکنند. گلپر را از برگ و آشغال پاک کرده، ساقه‌اش را تکه‌تکه خرد کرده دو سه مرتبه در آب ساده جوشانده تلخیش را دور بکنند و بهتر است که بعد از جوشاندن یکی دو ساعت هم در آب سرد بخوابانند و این کارا را قبلا انجام داده گلپر را حاضر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۷۳

بکنند. سبزی‌اش را پاک کرده بشویند و خشک بکنند و خرد نموده در روغن سرخ بکنند. گلپر را نیز در روغن نیمه‌سرخ بکنند، یعنی فقط چند تفت بدهند.

سپس همه را با هم داخل گوشت کرده، نمک و فلفل زردچوبه‌اش را بریزند و هم زده به حال پخت گذارند، گوشتش که پخته شد ترشی‌اش را زده چند دقیقه بعد حاضر میباشد. «سبزی و گلپرش را باید از اول با گوشت بریزند که گلپر دیر پخته میشود.»

خورش شش‌انداز:

اشاره

مواد لازم: روغن، پیاز، شکر، تخم‌مرغ، آب.

دستور طبخ:

پیازداغ فراوان خوشرنگ درست کرده، شکر به اندازه در آب حل کرده در آن ریخته پیازداغها را در آن بپزند و موقع برداشتن برای هرنفر دو تخم‌مرغ را شکسته داخل نموده برای چند دقیقه در ظرفش را بگذارند که حاضر میشود. این خورش خوشمزه و لذیذ و زود آماده میشود. «تخم‌مرغ آن به مقدار لازم و اشتهای خورندگان ریخته میشود و دو تخم‌مرغ برای هر نفر شرط کلی آن نمیباشد، همچنین مایه این خورش چون پیازداغ آن است برای هر نفر یک پیاز حساب بکنند، شربت قند آنرا نیز برای هر سه نفر یک استکان شربت قند بحساب آورند.» اگر بخواهند میتوانند در شربتش هم کمی زعفران بزنند.

چلوکباب:

اشاره

مواد لازم: برنج اعلا، کره اعلا، گوشت راسته یا فیله گوسفند یا پشت مازوی گوساله و گاو به شرط نرم و خوب بودن، نمک.

دستور طبخ:

برنج خیس کرده را که سابقا در ابتدای پلوها و چلوها گفته شد پخته آبکش کرده، با کره آب‌روغن درست کرده رویش داده دم بکنند و گوشت را از پوست و لثه و زوائد گرفته پاک و از چربی و پوسته جدا بکنند و روی تخته ساطور با کارد تیز نازک ورقه‌ورقه نمایند و به سیخ کشیده لبه‌های ناهموار گوشت‌ها را بریده یکنواخت بکنند و با لبه سیخ کبابی دیگر آنرا از طول

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۷۴

و عرض کاردی نمایند و روی آتش تند ذغال کباب بکنند. اگر نمک به کباب نپاشند نرم‌تر میشود و حالت و زیبائی و رنگ خود را هم بهتر حفظ میکند، و بخلاف آنکه اگر قبل از کباب کردن نمک بپاشند گوشت جمع و چقر و سفت میشود، همچنین آتش ذغال که کباب را عالی‌تر و مطبوع‌تر درمیآورد برعکس آن‌که حرارت‌های برقی گوشت را خشك و بی‌آب و بدنما میسازد. با گوشت‌های اطراف راسته، به شرط گرفتن پوست و غدد و رگ و پی میتوانند کباب کوبیده درست کنند و یا چرخ‌کرده برای مصارف دیگر گذارند. دستور کباب کوبیده، همچنین کامل کباب‌برگ در کباب‌ها خواهد آمد.

چلوکباب حسینی:

اشاره

مواد لازم: برنج، کره، گوشت راسته یا فیله نرم اعلا، زعفران.

دستور طبخ:

برنج که پخته و آبکش شده در دیگ برای دم کردن برگردانده شد، کباب حاضر کرده را داخل دیگ در محل خود که ذکر

میشود گذارده یکساعت و نیم دم بکنند.
سابق بر این برای این چلوکباب دیگ‌های مخصوصی بود که از داخل لبه‌ای دور آن برای قرار دادن سیخهای کباب به روی آن تعبیه شده بود ولی امروزه میتوان چهارپایه بی‌سقفی از سیم زنگ‌نزن یعنی مفتول سفید به اندازه داخل دیگ که چهار انگشت از لبه آن پائین‌تر قرار گیرد ساخته برای همیشه آماده داشت و برنج را که پس از آبکش کردن در دیگ برگردانند چهارپایه سیمی را در آن یعنی داخل چلو فرو برده کباب‌ها را بطوری‌که از برنج فاصله داشته باشد روی آن چیده دم‌کنی‌ای محکم انداخته دم بکنند.

شرح و دستور پختن کباب حسینی:

گوشت خردکرده در ماست و پیاز خوابانده را به سیخ چوبی مانند ترکه انجیر یا ترکه انار یا چوب‌هائی که امروزه برای کباب چوبی ساخته‌اند کشیده با پشت کارد کاردی کرده روی چهارپایه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۷۵
سیمی بچینند که همگام با دم کشیدن برنج حاضر میشود. هرچه ورقه‌های گوشت این کباب نازکتر و در آب پیاز زیادتر خوابانده شده باشد کباب آن بهتر میشود. میتوانند موقع قرار دادن در داخل دیگ کمی هم روی آنها زعفران سائیده بپاشند، البته نه زیاد و به مقداری که تلخ بشود. فلسفه چوب انجیر این است که گوشت را نرم میکند، چنانچه گرد انجیر نیز کباب را نرم میسازد و چنین گردی را نیز امروزه میتوان بنام (آدلف) و مانند آن از سوپرها بدست آورد ولی از نمک پاشیدن به روی گوشت کباب خودداری شود که سفت میشود.
شرح کامل تهیه کباب در فصل کباب‌ها خواهد آمد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۷۶

کباب‌ها

کباب چنجه:

اشاره

مواد لازم: گوشت راسته یا فیله گاو و گوسفند، دنبه، پیاز، ماست، ذغال مویزه یعنی نه زیاد درشت نه ریز، منقل کبابی یا چند آجر، سیخ کباب.

دستور طبخ:

در مورد کباب باید گفته شود که خوب شدن هر نوع کباب اول مربوط به گوشت آن و دوم به طرز آماده کردن و پختن آن میباشد.
در شرایط گوشت نخست آنکه گوشتش از راسته یا فیله گوسفند پروار نر یا گاو و گوساله ماده چاق و در آخر نرم و خوشرنگ بوده باشد. برای تشخیص گوشت، اگر گوسفند باشد در درجه اول نر و جوان بودن آن و در صورت عدم علامت

(نری) بایـد صورتی‌رنـگ و خوشـرنـگ و سـربندهای قلمش آبی‌رنـگ باشـد، و در گـاو و گوسـاله اول مـاده بـودن و دوم خوشـرنگی گوشت که به صورتی‌رنـگ مایـل و اصولا خوشـرنگ بوده باشـد. «گوشت‌های لاغر و پیر و زردرنگ و تیره‌رنگ ناپزا و غیرمطبوع میباشد.»

دیگر از شـرایط گوشت که مخصوصـا جهت کبـاب بایـد در نظر گرفت نرم بودن آن است و امتحـان آن بسادگی امکان‌پـذیر بوده، بایـد در خـام بودن انگشت که به آن فشـار بدهنـد فرو برود، به اینصورت‌که گوشت را مخصوصا آن قسـمت‌هائی را که برای کباب برمیگزینند بسادگی لای دو انگشت شست و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۷۷

سبابه فشـرده و له بشود و در اثر فشـار شـست سوراخ بشود. «برای هرکس آزمـایش این کـار بـا یکی دو مرتبه امتحان بر روی گوشت‌های مختلف سهل میشود.»

از دیگر شـرایط خوب درآمـدن کباب آن است که گوشت کبابی کمترین پوست و لثه‌ای نداشـته باشد و گوشت قرمز خالص راسته و یا فیله و حـد اقل ران، آنهم بغیر از سـفیدران حیوان بوده باشـد. «سـفیدران بطوری که از اسـمش پیـداست قسـمتی از گوشت ران است که رنگش از دیگر قسمتهای آن متفاوت بوده کاملا مشخص و روشن‌تر میباشد.» دیگر آنکه گوشت را پس از پاک کردن و بقول کبابی‌ها (صاف) کردن به اندازه‌های معمول خرد کرده در آب پیاز بخوابانند.

این نیز به این صـورت است که پیـاز را رندیـده مقـداری مـاست به انـدازه‌ای که برای گوشت‌هـا کفـایت کنـد بـا آن بهم زده گوشت را در آن بیالاینـد و حـد اقـل یـک شـبانه‌روز در جـای خنک بگذارنـد، البته نه در جایخی یا جای گوشتی یخچال که منجمد بشود. اگر ماست نبود یا نخواستند تنها در آب پیاز و آبلیمو یا آب پیاز تنها بخوابانند.

دیگر از قواعـد تهیه کباب آن است که تکه‌هایش به انـدازه و مساوی و کلفت و نازکی‌اش به انـدازه و اگر کباب برگ است تکه‌هـایش نـازک و یکنواخت و دیگر آنکه پس از به سـیخ کشـیدن بـا لبه یـک یـا چنـد سـیخ کبـاب یا پشت دم کارد کاملا کاردی‌اش بکنند و هرچه بیشتر دو طرفش را صاف و مستقیم نمایند. و دیگر به گوشت کباب‌برگ و چنجه قبل از پختن نمک نزنند که سفت میشود.

دیگر آنکه برای پختن کباب از آتش ذغال اسـتفاده کننـد و آن هم به این طریق که ذغال نیمـدانه که مویزه‌اش میگویند فراهم کرده، اگر ذغالها درشت است مویزه کنند، البته نه به شـکلی که بصورت خاکه ذغالش درآورند. دیگر از منقل کبابی استفاده کننـد و اگر نبود به انـدازه سـیخ‌ها از چنـد آجر قزاقی اجاق درست کننـد و آتش را در میان آن درست کننـد. دیگر آتشـها را کاملا گیرانده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۷۸

ذغال سیاه قرمز نشـده در آن نگذارنـد، یعنی اول در وسط اجاق ذغال‌ها را کپه کرده سـرخ بکننـد و سـپس در سـطح منقل یا اجاق پهن بکننـد. دیگر آتش‌ها را یکنواخت پهن کنند بطوری که سـطح بالایش یکسان و همه‌جای منقل یا اجاق را فرا بگیرد و زیادتر از سطح سیخ‌ها باشد.

پس با این شـرایط وسائل کباب آماده است و اینک سیخ‌های کباب را که گوشت‌هایش را به اندازه بریده و به سیخ یکنواخت کشیده و با لبه سیخ یا پشت دم کارد کاردی کرده‌اند را روی آتش گذارده باد بزنند. آتش کباب هرچه تندتر باشد بهتر است و آتش مرده کبـاب را خشـک و خراب میکنـد. دیگر از قواعـد کبـاب‌پزی آن است که یک روی کباب را اگر چنجه یا برگ است پخته طرف دیگرش را بپزنـد و نوبتی این روی و آن‌رو نموده از روی آتش بلند بکنند. و سـعی نکنند که مرتب کباب را

پشت و رو نمایند که خشک و چقر میشود.

طرز به سیخ کشیدن کباب چنجه:

در این کباب مطبوع‌تر است که یک‌لا گوشت و نیم‌لا دنبه سفت خوب به سیخ بکشند و اگر بخواهند میتوانند وسط آنها هم پیاز ریز سیخ بکشند. کباب چنجه‌ای که قاطیش دنبه کشیده بشود چرب و نرم و آبدار و خوشمزه میشود. اگر آتش ذغال نبود و خواستند از کباب‌پز برقی یا گازی استفاده کنند سعی شود که تا یک‌روی کباب پخته نشده روی دیگرش را برنگردانند و معمولا برای پختن هر روی کباب به نسبت کلفتی و نازکی گوشت از سه دقیقه تا پنج دقیقه وقت کفایت میکند. «البته این از کلیات نیست که کباب را نچرخانند، بلکه اگر دیدند در آن احوال پخته نشده است میتوانند دو سه نوبت دیگر هم به اندازه لازم پشت و رو بکنند.» برای این کباب باید سیخ نازک بکار ببرند.

کباب برگ:

اشاره

مواد لازم: گوشت کبابی یعنی گوشت راسته یا فیله گوسفند نر یا
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۷۹
گوساله ماده، سیخ نازک، تخته ساطور، کارد پهن تیز، پیاز.

دستور طبخ:

گوشت را روی تخته به اندازه‌های مساوی ورقه ورقه کرده، پیاز را رندیده آبش را گرفته حاضر بکنند و گوشت‌ها را به سیخ کشیده پشت و رویش آب پیاز مالیده با پشت یک یا چند سیخ دیگر کاردی یکنواخت بکنند و روی آتش تند یک رویش را پخته روی دیگرش را برگردانند و پخته شدن کباب را از رنگش که قهوه‌ای روشن میشود میتوانند درک کنند، زیاد آتش ندهند و کباب را سیاه نکنند که خشک و نامطبوع میشود. «توجه کنند که کباب کمتر آتش خورده لذیذتر و مقوی‌تر از زیاد پخته و آب گرفته آن میباشد.»

کباب کوبیده برای چلوکباب:

اشاره

گوشت کم‌چربی اطراف و زوائد راسته و فیله یا هر گوشت کم‌چربی دیگر سوای قلوه‌گاه و ماهیچه و گردن. پیاز، جوش شیرین، نمک، اگر بخواهند کمی زردچوبه یا زعفران، تخم‌مرغ.

دستور طبخ:

گوشت را دو سه بار چرخ بکننـد و در ظرفی ریخته گردی جوش شـیرین و کمی نمک بزننـد. پیاز را با دنـده‌ریز رنده رندیده داخـل بکننـد و هم بزننـد. برای نریختنش به هر نیم کیلو گوشت یـک سـفیده تخم‌مرغ اضافه کرده همه را با هم چنگ بزننـد. هرچه گوشت این کباب زیادتر چنگ بخورد به سـیخ بهتر بند شده، از نریختن خاطر جمع‌تر میشود. «این کار یعنی چنگ زدن و مالش دادن را کبابی‌ها (مجاز) میگوینـد.» در این معنی که هرچه گوشت کباب کوبیـده، مخصوصا کباب کوبیـده بازاری را که با نان میخورند زیادتر چنگ بزنند.

بهتر بنـد میشود که در کباب کوبیـده مخصوص خوردن با نان این گوشت باید تا حد سـفید شدن چنگ بخورد. علامت آماده شدن گوشت آن است که زیر دست چسب پیدا میکند.

پس از چنگ زدن آب نیمگرم جلو دست گذاشته برای نچسبیـدن به دست و خوب سـیخ شدن دست را پس از پاک کردن با لب سیخ به آب زده نیم مشتی گوشت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۸۰

برداشـته به سـیخ بکشـند. سیخ کباب کوبیده باید خلاف سیخ کباب برگ اندکی پهن‌تر باشد و گوشت را بالای سیخ گذاشته همراه مشت به طرف پائین سـیخ به جلو بکشند و سیخ را یکی دو نوبت در دست گردانده صاف و هموار بکنند و تمام که شد با انگشت گوشت را به صورت لقمه‌ای درآورده یعنی چند جای آنرا با دو انگشت سـبابه و وسـطی فشار بدهند. فایده این کار آن است که هم کبـاب بهـتر پخته شـده و هم خوش‌نمـاتر میشود و هم از ریختنش توی آتش جلوگیری میشود. برای صـاف‌تر سیخ شدن میتوانند برای هر سیخ یکی تا دو نوبت دیگر هم دست را به آب گرم بزنند. برای هر نیم کیلو گوشت، رندیده دو تا سه پیاز متوسط کافی است. آتش کباب بهتر است از ذغال و روی آتش تنـد یکنواخت باشـد و برای نریختنش برعکس کباب برگ بایـد بعـد از کمی آتش خـوردن آنرا روی کبـاب بطـور ملاـیم برگرداننـد و دو تـا سـه مرتبه این کـار را تکرار بکننـد و چنـدانکه از نریختنش مطمئن شدنـد یک رویش را پخته روی دیگرش را برگردانند و داغ داغ سر سـفره ببرند. میتوانند نیمه‌پز که شـد روی نان خوابانـده آبش را بگیرنـد و دو مرتبه آتش بدهنـد. کباب کوبیـده نبایـد زیاد آتش خورده، بلکه آب‌دار بلند بکنند.

کباب کوبیده بازاری:

اشاره

مواد لازم: گوشت قلوه‌گاه و گوشت قرمز، جوش شیرین، نمک، آتش ذغال، سیخ پهن.

دستور طبخ:

گـوشت قلـوه‌گـاه را از پوست و لثه پـاک کرده اگر پرچربی است گوشت سـرخ بی‌چربی هم بغیر از گوشت گردن و مـاهیچه داخلش نموده دو تا سه بار چرخ بکننـد. پیاز را رندیده «برای هر نیم کیلو گوشت دو تا سه پیاز متوسط» در نظر بگیرند و برای هر نیم کیلو گوشت یک قاشق چایخوری جوش شیرین و دو قاشق چایخوری نمک نیز اضافه کرده اول روی آتش ملایم برای چهار پنـج دقیقه و سـپس بدون آتش چنگ بزنند و این چنگ زدن و کف‌مال کردن را چندان تکرار کنند تا گوشت از رنگ

سرخ به سفیدی گرائیده زیر دست

چسب پیدا کند.

برای بعضی خانه‌دارها اینکه چگونه است که کباب بازاری نمیریزد و مال خانگی به آتش میریزد مسئله ایست و چون از کبابی‌ها هم سؤال میکنند جواب‌هائی مانند اینکه ما آرد میزنیم و مانند آن میشنوند. اما راه‌حلش آن است که آنها گوشت را خوب و تا حد سفید شدن چنگ زده کف‌مال میکنند و خانه‌دارها از بی‌اطلاعی این کار را نمیکنند. «کف‌مال کردن هم آن است که گوشت را با سرپنجه به کف ماهیتابه مالش میدهند.» سپس آب نیمگرم جلو دست گذاشته دست را پس از پاک کردن از گوشت‌ها به آب زده مقداری گوشت برداشته به سیخ میبرند. مقدار گوشت سیخ آنقدری است که در مشت کفایت کرده اما مشت را زیاد هم پر نکرده باشد. پس یک‌بار دیگر دست را به آب زده گوشت را با چسباندن به دو طرف سیخ از بالا به پائین آورده صاف بکنند. دقت کنند که لبه‌های دو طرف سیخ در اثر پهن کردن گوشت و فشار به آن از گوشت بیرون نمانده نمایان نشده باشد که کباب میریزد، و دیگر سعی کنند تا لبه‌های دو طرف گوشت را از سر و ته به سیخ بچسبانند. بعد از سیخ کردن ساعتی یا حد اقل نیم ساعتی سیخ‌ها به حال خود برای خنک شدن و هم‌گیر شدن گذارند و سپس در منقل کبابی یا اجاق آتش یکنواخت خوب درست کرده سیخ‌ها را ملایم روی آتش گذاشته اول ملایم باد زده یکی دو نوبت پشت و رو کرده، بعدا بتدریج باد زدن را تندتر کرده، نیمه‌پز که شد روی نان نرم خوابانده نانی دیگر رویش برگردانده با فشار ملایم کف دست روغنش را بگیرند و دو مرتبه تا پخته شدن کامل که سوخته و آب گرفته نشود روی آتش گذارند.

پس از کشیدن در لای نان سماق کوبیده نرم رویشان پاشیده گرم‌گرم سر سفره برده نوش جان بکنند. «لذت هر نوع کباب به داغ بودن آن است.» دستور کشیدن کباب هم از سیخ تا جمع و خرد نشود آن است که چون سر و ته سیخ زیادتر میسوزد و به سیخ میچسبد قبل از کشیدن با دم سیخ یا کارد که آنرا به سیخ

چسبانده به طرف کباب بدهند لب کباب را از سیخ جدا بکنند. البته چون کبابی‌های بازار بلدند و لب و بقیه کباب را یکجور سیخ میکنند و همچنین کباب را تا کوچک جلوه نکند نپخته از روی آتش بلند میکنند این مشکل برایشان پیش نمی‌آید. «فایده جوش‌شیرین آن است که گوشت را به هم فشرده از ریختنش جلوگیری مینماید، اما مقدارش از اندازه گفته شده نباید زیادتر باشد.» این کباب طبعا باید چربتر و آبدارتر از کباب قبل از خود باشد.

کباب سلطانی:

اشاره

مواد لازم: گوشت راسته یا فیله اعلا، آب پیاز.

دستور طبخ:

راسته یا فیله را پاک و (صاف) کرده زوائدش را گرفته درسته در آب پیاز بخوابانند و موقع طبخ آنرا به اندازه پهن‌تر و

کلفت‌تر از کباب برگ بریده سیخ بکنند و زیاده‌های اطرافش را بریده با دم سیخ یا پشت دم کارد کوبیده، موقع کوبیدن نیز آب پیاز به پشت و رویش زده با ملایمتر کاردی کردن صاف و یکنواخت بکنند و روی آتش تند ذغال قرار داده هر رویش را دو مرتبه روی آتش قرار داده بپزند.

این کباب باید آبدارتر برداشته بشود و تا این منظور بعمل آمده کباب آبدار و مغزپخت نیز شده باشد باید با هرمرتبه که کباب را میچرخانند کره بر روی آتش خورده‌اش بمالند یا تکه‌ای دنبه به سیخی علا حده کشیده روی آتش نهاده با روغن دنبه‌اش آغشته بکنند. گوشت این کباب هرچه زیادتر در آب پیاز بماند بهتر است که البته باید در جای خنک قرار داده بشود و زیادتر از سه روز هم نباید بماند که سیاه میشود. این کباب تقریبا همان کباب شیشلیک امروزی است که بصورت غذائی واحد صرف میشود.

کباب زعفرانی:

اشاره

مواد لازم: گوشت راسته یا فیله اعلا، آب پیاز، زعفران.

دستور طبخ:

این کباب درست مانند کباب سلطانی یا شیشلیک درست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۸۳

میشود با تفاوت اینکه موقع کاردی کردن همراه آب پیاز آب زعفران نیز بر آن زده و کاردی کردنش را با لبه تیز کارد میکنند. نام دیگر این کباب (کباب کاردی) است از آنجا که باید آنرا زیر لبه کارد کاملا کوبیده بصورت کباب کوبیده‌اش درآورد و این مخصوص کسانی است که دندان مناسب نداشته یا بخواهند کاملا نرم بخورند. کلفتی و یکنواختی گوشت این کباب را نباید فراموش نمود که آبدار برداشته شود و همچنین مالیدن کره یا روغن دنبه کباب شده را هنگام کباب کردن نباید فراموش نمود، اضافه بر اینکه یکنواختی و خوش‌قیافه‌گیش را هنگام سیخ کردن و آماده ساختن از یاد نبرده باشند.

کباب دیگی:

اشاره

مواد لازم: گوشت راسته، دنبه، پیاز، زعفران، ترکه انجیر یا چوب کباب.

دستور پخت:

گوشت را صاف کرده؟ لثه پوسته‌ها و (راسته‌چه) هایش را که گوشتهای چسبیده به خود راسته بوده اما از خود راسته نیست گرفته به تکه‌های به اندازه کف دست درآورده نازک‌نازک ورقه بکنند، دنبه را نیز به همان‌صورت ورقه‌ورقه نموده و پیاز را

از پهلو ورقه‌ورقه بریده حاضـر بکنند. سپس ترکه‌ها را اول به فاصله از یکطرف و دوم از طرف دیگر روی هم چیده به صورتی که کـف دیـگ پنجره‌ماننـد دیـده بشـود، سـپس پیازهـا را روی چوبهـا چیـده روی آنهـا ورقه‌هـای گـوشت پهن کرده رویش مختصـری ادویه یا فلفل و زردچوبه پاشـیده «سـعی شود این ادویه بسـیار مختصـر پاشیده بشود.» روی گوشتها را با ورقه دنبه‌ها پوشانـده، مجـددا پیـاز ورقه کرده و گوشت و دنبه را به صورت گفته شـده چیـده ادویه زده تـا پیاز و گوشت و دنبه‌ها به آخر برسد و دیگ را روی آتش ملایم قرار داده در دیگ یا سینی‌ای به اندازه به درش گذاشته در فر با حرارت لازم قرار بدهند یا روی آنرا نیز آتش ریخته یـک تـا دو سـاعت آنرا به حـال خود گذارنـد و آتش بالای آنرا تا آخر ماننـد آتش زیرش ملاحظه داشته باشند که سرد و بی‌رمق نشود تا

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۸۴

زیر و رویش یکنواخت پخته بشود. این کباب را معمولا جهت جمعیت‌های چنـدین نفری یا برای مهمانی‌ها ترتیب میدهند و تا مصالح آن در موقع ضرور از میان نرود بهتر است قبلا آنرا با مصالح کمتر و ظرف کوچکتر به امتحان درآورند. سابقا برای این کـار دیـگ‌های چـدنی بود ولی امروزه چنانچه فر موجود نباشـد میتواننـد از دیگ مسـی یا آلمینیومی کلفت اسـتفاده کننـد به شرطی که آنرا روی شعله تند گاز قرار ندهند که آلمینیوم ذوب میشود و در هر صورت انتخاب دیگ و میزان حرارت با پزنده آن میباشـد و در هر صورت به زحمتش می‌ارزد که غـذایش بی‌انـدازه لذیـذ میشود. پس از کشـیدن روی آن میتوان سـماق یا گرد غوره پاشید.

کباب تنوری:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ‌کرده کم‌چربی، پیاز، ادویه، نمک.

دستور طبخ:

پیاز را رنديـده قاطی گوشت کرده، کمی ادویه و انـدکی نمک زده به انـدازه‌ای که گوشت و مواد مخلوط بشونـد چنگ زده آنرا در کف ماهیتابه پهن نموده حـدود نیم ساعت تا سه ربع طبق نازکی، کلفتی گوشت در فر ۲۰۰ درجه یا در تنور نانوائی یا روی آتش بطوری که روی آنرا نیز سـینی گـذارده آتش ریخته باشـند قرار بدهنـد. این گوشت را نباید زیاد و به اندازه کباب کوبیـده چنگ بزننـد و همچنین بهتر است پیاز آنرا با دنده درشت رنده رندیده و جوش شـیرین لازم نیست به آن بزنند. اگر با آن میخواهند گوجه‌فرنگی صـرف کنند آنرا علاحده کباب بکنند و روی گوشـتها قرار ندهند که کباب آب‌پز شده از صورت و طعم کباب خارج میشود.

مرغ کباب:

اشاره

مواد لازم: مرغ یا کباب یا تیهو یا بوقلمون یا هرچه از این قبیل، پیاز، آلو، زرشک، کشمش پلویی، قیسی، زعفران، آبلیمو، نمک.

دستور طبخ:

پیاز را رندیده پیازداغ درست کرده، زرشک را شسته شنش را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۸۵

بگیرند و کشمش را نیز دم گرفته بشویند، همچنین قیسی و آلو را که شسته از خاک و شن دور بکنند و همه را درهم آمیخته کمی آبلیمو و نمک و زعفران سائیده به آن افزوده مخلوط بکنند و در شکم طیور مورد نظر که پاک کرده خوب شسته تو و رویش را کاملا- تمیز کرده باشند ریخته، از پشت که پای پرنده به طرف بالا باشد در ماهیتابه یا دیگ گذارده در فر یا تنور قرار بدهند و طبق کوچکی بزرگی حیوان از نیم ساعت تا یک ساعت و نیم صبر بکنند. این غذا با جعفری و سیب‌زمینی سرخ‌کرده و هویج شیرین کرده زینت میشود.

تهیه هویج شیرین‌کرده:[۲]

هویج را خلال‌مانند بریده با آب و شکر به اندازه‌ای که زیاد شیرین مربائی نشود جوشانده میپزند و کنار بشقاب قرار میدهند.

تهیه سیب‌زمینی سرخ‌کرده کنار مرغ:

سیب‌زمینی کنار مرغ را بهتر است قبلا با پوست به صورت آب‌پز بپزند و سپس پوست‌کنده اگر درشت است چهار قاچ نموده در روغن سرخ‌کرده داغ‌داغ کنار بشقاب بگذارند. اگر برای این کار از سیب‌زمینی‌های ریز استفاده کنند بهتر است از آنجا که سالم‌تر میماند و همچنین اگر در آب پختنش کمی نمک بریزند سرخ‌کرده‌اش لب‌شور و خوشمزه‌تر میشود.

بره تنوری:

اشاره

مواد لازم: بره شیری یا بره نیمچه، پیاز، زعفران.

دستور طبخ:

شرط طبخ این بره آن است که آنرا تازه ذبح کرده و پوستش را نگاه داشته باشند. پس بره را پس از کشتن و پوست کندن و خالی کردن شکم و تمیز کردن گردن و اندرون، محتویاتش مانند دل و قلوه و جگر سیاهی‌اش را نیز شسته، دمبه‌اش را نیز بریده خرد کنند و همراه دل و قلوه و جگر داخل [۳

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۱ ؛ ص۸۵

شکمش جا بدهند، اگر خواسته باشند و امکانات مکانی نیز اجازه بدهد پیازداغ نیز درست کرده همراه اینها داخل بکنند و آنرا از پشت در پوست خودش گذارده پوست را بر رویش به هم آورده با سیم یا ریسمانی چاک و درزهایش را تنگ بدوزند و سپس آنرا در میان خلواره آتش تنور یعنی آتشی که در تنور تازه خاموش شده باشد نهاده آتش‌ها را به دور و رویش برگردانده در تنور را گذارده چهار تا پنج ساعت آنرا به حال خود گذارند و پس از بیرون آوردن پوست را از آن کنار زده کباب مطبوعی بدست آورند. دقت کنند که تنور کاملا داغ و خلواره آن جهت پخته شدن بره تکافو داشته باشد. کلّه‌پاچه حیوان را در شکمش نگذارند که نمیپزد.

نوع دیگر طبخ بره تنور:

این طریق جهت خارج از شهر و گردشهای دسته‌جمعی و بیابانی میباشد و تمام شرایط حاضر کردن بره مانند سابق است بغیر از پختن و آتشش که باید پس از آماده کردن چاله‌ای کنده آتش فراوانی از چوب و شاخه در آن افروخته چندانکه شعله آتش فرو نشست وسطش را باز کرده بره را میان آن گذارده آتش‌ها را به رویش برگردانند بطوری که روی و زیرش را کاملا آتش فراوان احاطه نموده باشد. چهار پنج ساعت و اگر آتشش فراوان است ساعتی کمتر صبر بکنند. و اینکه در زعفران و پیازداغ گفته شد به شرط فراهم بودن امکانات از جهت همین بوده که در بیابان این وسائل کمتر یافت میشود.

بره‌تنوری با وسائل امروز:

مواد لازم: بره تودلی یا بره شیری، پیاز، آلو، قیسی، مغز گردو، سیب‌زمینی، کشمش پلویی، زرشک، زعفران.

دستور طبخ:

بره پوست‌کنده را تو و رویش را کاملا- شسته تمیز و خشک بکنند. پیازداغ مفصل درست کرده، قیسی و آلو را شسته، دم زرشک‌ها را بگیرند و دو سه آب خیسانده شن و آشغالش را دور بکنند. دم کشمش‌پلویی را

نیز گرفته شسته حاضر بکنند. سیب‌زمینی را پوست‌کنده شسته حاضر نمایند، دنبه بره را جدا کرده با دل و قلوه و جگرسیاهی‌اش به تکه‌های درشت‌تر بریده همه را همراه مغز گردو مخلوط نموده رویشان زعفران سائیده پاشیده جمله را در شکم بره جا بدهند و درش را به هم بیاورند. سپس با ورق آلمینیوم که مخصوص پخت و پز است دور بره را پوشانده آنرا در دیس فلزی یا سینی فر قرار داده در فر گذارده، اول برای نیم ساعت درجه حرارت فر را زیادتر و بعد از آن بتدریج کمتر کنند طبق کوچکی و بزرگی بره این غذا از دو ساعت تا دو ساعت و نیم حاضر میشود.
البته این قاعده برای وقتی است که بره را تشریفاتی و بطور کامل بخواهند وگرنه بدون مواد گفته شده مانند مغز گردو و زرشک و غیره هم میتوان آنرا بعمل آورند، به این طریق که دل و قلوه و جگر و دنبه‌اش را به تکه‌های درشت بریده اگر بخواهند کمی زعفران زده در شکمش کرده دور بره را با ورق آلمینیوم پوشانده به طریق و مدت گفته شده در فر بگذارند.
فایده پیچیدن ورق آلمینیوم به دور بره آن است که اولا روی بره نسوخته، ثانیا کاملتر و خوشمزه‌تر پخته میشود.
اگر کله‌پاچه بره را هم طالبند باید آنرا تمیز نموده پشم و زوائدش را خوب گرفته علاحده در ورق آلمینیوم بپیچند و کنار بره

در فر گذارند. و دیگر اگر حیوان بره دنبه‌دار نبود و بزغاله بود نباید دل و جگرش را در شکمش گذاشت که چون دنبه با آنها مخلوط نیست خوب و لذیذ نمیشوند که باید آنها را جداگانه کباب بکنند و تنها خود بزغاله را در فر قرار بدهند. البته در هیچ‌یک از این احوال پیچیدن ورق آلمینیوم را به دور بره یا بزغاله نباید فراموش کنند.

کباب بره سیخی:

اشاره

مواد لازم: بره شیری یا گوشت بره کوچک، که هرچه بره‌اش جوان‌تر باشد بهتر است، مخصوصا که نر آن گوشتش نرم‌تر و خوشخوراک‌تر میباشد. اگر بدون دنبه است دنبه جداگانه. سیخ کباب.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۸۸

دستور طبخ:

قسمتهای مخصوص بره را مانند مغز ران و راسته و سردست، به استثنای ماهیچه‌ها و قلوه‌گاه و سرسینه به قطعات درشت‌تر بریده به سیخ بکشند.
البته قسمتهای استخوان‌دارش مانند راسته و ران و سردست ... را با استخوان ولی به صورتی که تمام قطعات آن تقریبا به اندازه و از نظر ضخامت مساوی بوده باشد، پس از آن یکی دو سیخ هم دنبه حاضر بکنند و آتش یکنواخت از ذغال درست کرده جمله را روی آتش گذارند و یک روی کباب را کمی آتش داده برگردانند و سیخ‌های دنبه را که آتش خورده روغن بیرون داده‌اند روی آنها بمالند و برگردانده روی دیگرش را روغن بدهند، به همین صورت کباب را آتش داده چرب بکنند تا کباب پخته بشود، اگر آتش تند باشد زودتر بچرخانند و اگر کندتر است، دیرتر برگردانند. لطف این کباب به خوب و یکنواخت پخته شدن آن است و اینکه زیاد روغن بخورد. البته باید توجه داشت که هیچ روغنی این کباب را مانند روغن دنبه کبابی لذیذ نمیکند. قبل از پخته شدن به آن نمک نباید زده بشود.

نوع دیگر کباب بره سیخی:

مواد لازم: گوشت بره بی‌استخوان، از راسته و ران و سردست، دنبه، سیخ باریک، ذغال.

دستور طبخ:

گوشت این کباب را مانند کباب چنجه، یعنی با تکه‌های لقمه‌ای که به اندازه‌های سیب‌زمینی استانبولی کوچک بریده باشند سیخ میکنند و میان هر یکی دو چنجه تکه‌ای هم دنبه سیخ میکنند و اگر با هر تکه گوشت یک تکه هم دنبه سیخ کنند لذیذتر میشود، اما دنبه‌ها نباید به اندازه گوشت‌ها باشد بلکه نصف و یک سوم آن کفایت میکند، اما با همه نازکی نباید کوتاهتر از کلفتی چنجه‌ها باشد و همچنین که خود گوشتها حتی الامکان باید یک اندازه و به یک ضخامت باشد، چه در غیر اینصورت کباب پخته نپخته میماند. برای پختن این کباب دنبه علاحده که به سیخ بکشند و روغنش را به کباب بمالند لازم نیست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۸۹
بلکه با هر بار برگرداندن کباب آنها را بروی هم مالیده، از دنبه خود آنها به گوشتها چربی بدهند.

کباب راسته بره:

اشاره

مواد لازم: راسته بره با استخوان که فیله آنرا نگرفته باشند، دنبه.

دستور طبخ:

راسته را با استخوان بدون قطعه قطعه کردن، همچنان از درازای خود به سیخ کشیده روی آتش گذارند و دنبه را تکه‌تکه کرده به سیخ بکشند و با راسته روی آتش گذارند و با هر برگرداندن کباب یک مرتبه از سیخ دنبه به آن روغن بدهند تا کباب پخته بشود، دنبه کباب آن نیز اگر سوخته نشود بسیار لذیذ میشود که میتوانند همراه کباب میل بکنند. اگر گوجه‌فرنگی قرمز به بوته رسیده‌ی سفت خوب هم باشد و با کباب بپزند و کنار دیس بکشند، کباب کامل میشود.

کباب جوجه:

اشاره

مواد لازم: جوجه کبابی، یعنی جوجه پانزده و بیست روزه، کره، آبلیمو، قلم‌مو.

دستور طبخ:

جوجه را با استخوان به اندازه‌های متناسب یعنی تقریبا یک اندازه به سیخ کشیده روی آتش گذارند که البته آتش زیاد نباید تند و شعله‌ور باشد، و کره را در ظرفی روی آتش گذارده آب بکنند و مقداری آبلیمو با آن مخلوط کرده با هر برگرداندن کباب از آن با قلم‌مو روی گوشت‌ها بدهند تا کباب زعفرانی و اگر پخته‌تر بخواهند جگری‌رنگ بشود. در خرد کردن جوجه بهتر است اولا گردن آنرا کنار گذاشته و دیگر خود جوجه را به هشت قسمت تقسیم کرده به سیخ بکشند، به این ترتیب که دو قسمت رانها و دو قسمت سردست‌ها و چهار تکه هم سینه‌ها را به حساب آورند. اگر خواستند پس از پخته شدن نمک بزنند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۹۰

کباب مرغ سیخی:

اشاره

مواد لازم: مرغ فربه سالم «مرغ ناسالم کبودرنگ میشود»، کره، آبلیمو، قلم‌مو.

دستور طبخ:

گوشتهای مرغ را از استخوان جدا کرده مانند کباب چنجه به تکه‌های مساوی خرد بکنند و به سیخ بکشند و پوستهایش را جداگانه به سیخی علاحده بکشند و همه را روی آتش گذارند و با هر برگرداندن سیخ‌های کباب سیخی را که پوست‌های مرغ را به آن کشیده روی آتش به روغن نشسته است روی گوشتها بمالند، تا گوشت‌ها پخته بشوند، اگر پوستهای مرغ را نگرفته‌اند مقداری کره در پیاله‌ای گرم کرده کمی آبلیمو به آن افزوده از آن با قلم‌مو بروی مرغ‌ها بمالند. در صورتی که وقت داشته باشند و کباب را بخواهند ترش‌مزه بخورند میتوانند یکی دو پیاز مثل بریدن برای پیازداغ، خرد کرده، آبلیمو رویش ریخته مرغ را که تکه تکه کرده‌اند در آن غلطانده یک شب در آن بخوابانند. در اینصورت کباب هم لب‌ترش و خوشمزه شده و هم دخالت پیاز بوی زحم مرغ را دور میکند. آتش این کباب باید معتدل باشد تا بتدریج مغزپخت بشود. در صورت استفاده از فر و کباب‌پز برقی آب کره دادن و آب‌روغن دادن روی کباب را باز نباید فراموش نمود.

کباب جگر، دل و قلوه دنبلان به انواع:

اشاره

برای نوع اول؛ مواد لازم: جگر یا دل یا قلوه یا با هم، سیخ باریک مخصوص جگر، نمک، ذغال.

دستور طبخ:

ساده‌ترین نوع پختن جگر سیاه آن است که آنرا شسته، باریک باریک به کلفتی انگشت بریده به سیخ کشیده و روی آتش ذغال گذارده هر طرف آنرا نیم دقیقه آتش بدهند سپس برای خوردن رویش نمک بپاشند.

پختن دل و قلوه:

دل و قلوه را شسته زوائد دل مانند رگ خون و پیه‌های اطراف آنرا بریده، خود صنوبری دل را از وسط ببرند و آنرا از درازا به کلفتی نصف انگشت باریک‌باریک کرده سیخ بکشند و روی آتش قرار داده هر

طرفش را سه تا چهار دقیقه آتش داده نمکش را پس از پخته شدن بپاشند. میان دل و قلوه و جگر دل از همه دیرتر پخته میشود و دلیل اول نمک نپاشیدن به آن هم این است که سفت نشود. پس اگر میخواهند با قلوه بپزند باید قبلا دل را روی آتش گذارده پس از دو دقیقه دیگر قلوه‌ها را قرار بدهند و هر آینه جگر را نیز میخواهند با آنها کباب کنند، آنرا موقع برداشتن دل و قلوه روی آتش بگذارند که با آخرین لحظات پخته شدن آنها حاضر میشود.

و اما قلوه را از طرف صاف و سلامت آن به درازا چاقو کشیده تا به طرف رگ‌دار آن برش بدهند و پوست روی آنرا به جانب همان طرف کشیده از قلوه جدا بکنند و یا آنرا به همان صورت دو نیمه شده سیخ کرده و یا چهار قاچ نموده سیخ بکشند و نیز

میتواننـد برش‌ها را بصورت چنجه درآورنـد. مـدت پخته شـدن آن نصف مـدت زمان پختن دل میباشد و نمک قلوه را نیز باید پس از پخته شدن بزنند.

طریقه طبخ دنبلان

[۴]: درست ماننـد پختن قلوه میباشد با تفاوت اینکه مدت آتش آن به اندازه مدت پختن دل یعنی چهار پنج دقیقه و بلکه کمی نیز زیـادتر میباشـد به این دلیل که این عضو در اثر آبـدار بودن دیرتر میپزد و نمک آنرا تا آبش گرفته شـده، خوش خوراک‌تر گردد اول میپاشند.

نوع دیگر طبخ جگر:

جگر را بـه قطعـات پهن‌تر و کلفت‌تر، به انـدازه کـف دست برش داده کـف بشـقاب فلزی داغ که روی آتش قرار داده باشـند انـداخته یک دقیقه صبر کرده برگرداننـد که مجموعا دو دقیقه به دو طرفش حرارت بدهنـد، سـپس نمک زده میل بکننـد. این جگر از نظر خاصیت، یعنی قوت از آنجا که

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۹۲

آبـدارتر میمانـد از نوع سـیخ کرده آن بهتر است و زیادتر این نوع جگر را برای مریض‌های کم‌خون تجویز میکننـد، لاکن باید توجه داشت که جگر در هر نوع از خوردنی‌های ثقیل و دیرهضم میباشـد که خورنـده باید اسـتعداد معده و مزاج خود را با آن ملاحظه بکند. در خرد کردن جگر دقت کنند که زهره آن پاره نشود که همه جگر را تلخ میکند.

خوراک جگر:

اشاره

مواد لازم: جگرسیاه، پیاز، روغن، گوجه‌فرنگی یا رب آن، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیاز را خرد کرده در روغن سـرخ نموده نیمرنگ بکنند و جگر سیاهی خرد کرده را که به صورت گوشت قیمه‌ای درآورده‌اند در آن ریخته دو سه تفت بدهنـد و فلفـل زردچوبه و نمـک به انـدازه به آن زده، گوجه‌فرنگی خرد کرده یـا آب یا رب آن به مقدار لازم به آن افزوده در ظرف یا قابلمه‌اش را گذارده پنج شش دقیقه جهت پخته شدنش صبر بکنند.

خوراک دل و قلوه:

اشاره

مواد لازم: دل و قلوه و در صورت تمایل جگر، پیاز، روغن، نمک، زردچوبه، گوجه‌فرنگی.

دستور طبخ:

با روغن پیازداغ کم‌رنگ که پیازش فقط متمایل به زردی شده باشد درست کرده، دل و قلوه را ریز خرد کرده در آن چند تف داده، زردچوبه ریخته هم بزنند. گوجه‌فرنگی خرد کرده یا آب آنرا افزوده کمی آب اضافه نموده درش را بگذارند و آتشش را ملایم کرده یک ساعت به حال ته‌جوش زدن گذارند، ده دقیقه به برداشتن اگر جگر هم گرفته‌اند جگرش را که آنرا هم خرد کرده‌اند. «البته درشت‌تر از تکه‌های دل و قلوه» ریخته، نمک پاشیده هم بزنند و باز درش را بسته به حال جا افتادن بگذارند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۹۳

طاس‌کباب:

اشاره

مواد لازم: گوشت گردن و قلوه‌گاه یا سردست و قلوه‌گاه، پیاز، سیب‌زمینی، به، آلو، قیسی، برگه، فلفل زردچوبه، ادویه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را تکه‌تکه نموده حاضر بکنند، پیاز را از پهلو گرد گرد ورقه نمایند و به را از تخمه و کرک پاک نموده قاچ بکنند و دیگر اسبابش را از برگه و قیسی و آلو بشویند. سپس در ته دیگ یک ورقه پیاز پهن کنند و یک ورقه گوشت بچینند و رویش باز پیاز و روی آن گوشت و روی همه به و برگه و مخلفات دیگرش را پهن کنند و فلفل زردچوبه و ادویه و نمک پاشیده کمی آب ریخته درش را محکم نموده روی آتش گذارند و جوش که آمد آتشش را کم کنند تا به حال خود پخته آماده بشود. نیم ساعت به برداشتن سیب‌زمینی‌اش را پوست‌کنده چهار پاره نموده بریزند. میتوانند ادویه، نمکش را هم با سیب‌زمینی بپاشند. در ریختن نریختن قیسی و برگه به میل خود نگاه کنند و ترش و شیرین خواستنش را با آب‌لیمو شکر یا سرکه و شکر اندازه بکنند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۹۴

کوفته‌ها

کوفته‌برنجی:

اشاره

مواد لازم: گوشت کوبیدنی کم‌چربی، لپه، خرده‌برنج، روغن، سبزی کوفته یعنی تره و جعفری و ترخون و مرزه و گشنیز و شنبلیله، فلفل و زردچوبه، تخم‌مرغ، پیاز. اگر بخواهند قیسی و آلو یا کشمش پلویی، نمک.

دستور طبخ و مقدار مواد:

گوشت سرخ کم‌چربی را دو سه بار چرخ بکنند. لپه را پاک نموده، خرده برنج را پاک کرده با لپه بشویند و حاضر نمایند. «برای هر چهار نفر ۳۰۰ گرم گوشت و برای هر ۳۰۰ گرم گوشت سه قاشق غذاخوری خرده برنج و یک قاشق لپه و یک تخم‌مرغ و یک مشت سبزی پاک‌کرده و سه پیاز متوسط و سه قاشق روغن حساب بکنند.»

سبزی‌ها را پاک کرده بشویند و ریز، خرد کرده حاضر بکنند، پیازداغ درست کرده نصفش را گذارده، آب بریزند و نصفش را داشته باشند تا داخل کوفته بکنند، سپس برنج و لپه و سبزی را با پیازداغی که نگاه‌داشته‌اند روی گوشت ریخته، تخم‌مرغ و فلفل زردچوبه نمکش را هم افزوده چنگ بزنند. این چنگ زدن باید چندان ادامه یابد تا مایه زیر چنگ چسبناک و بهم آمیخته نشان بدهد وگرنه کوفته‌ها وا میروند. از دلهره‌های زن‌های قدیم برای پختن این کوفته وارفتن آن بود و در آن کارها و معتقداتی بکار میبردند که بد نیست از جهت تفریح خاطر یکی دو نمونه از آن حالات را ذکر بکنیم: در موقع هم زدن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۹۵

میگفتند: دین شاطر و ترازودار و آسیابان و گمرکچی به گردنت اگر وابری.

دیگر اینکه سنگ سنگ آجر سنگ و از این قبیل و اما آن‌که زیادتر از همه تشویش و دلهره پزنده آنرا میرساند این بود که میگفتند: چیزم بره! کوفته‌م نره- چیزم بره کوفته‌م نره، تا وقتی که چنگ زدنشان تمام بشود!

اما آنچه سبب وارفتن کوفته میشود اول گوشتش که بد و بی‌چسب باشد مانند گوشت گاو و امروزه گوشت یخی آب افتاده و دیگر کم گوشت بودن که برنج و سبزی و لپه‌اش زیاد شده باشد و دیگر کم چنگ زدن.

پس در اینصورت این امور را دقت داشته باشند که حتی الامکان گوشتش گوسفند نر یا بز نر و مایه‌اش از مقدار گفته شده برنج و لپه و سبزی زیادتر نداشته باشد و دیگر تخم‌مرغ را فراموش نکنند که خود سفیده آن مانع وارفتن کوفته میشود و در آخر چنگ زدن آن که تا پیدا کردن (لوز) یعنی چسب چنگ زدن را ادامه بدهند. «باید توجه نمود که زیاده از حد چنگ زدن هم کوفته را سفت میکند و اعتدال را باید رعایت نمایند و البته که با یک دو بار پختن تجربه بدست میآورند.»

اینک وقت آن است که مایه را به صورت کوفته درآورند و اگر نمیخواهند داخل کوفته آلو و قیسی بگذارند کوفته را کوچکتر و اگر میگذارند درشت‌تر درست کنند. «مقدار کوفته بی‌آلو به اندازه لیموشیرین متوسط و آلودارش به اندازه لیموی درشت میباشد.» پس برای کوفته درست کردن دستها را به آب زده مایه را در مشت خوب به هم فشرده گرد بکنند و یکی دو آلو و قیسی یا کشمش یا هر سه را البته به اندازه وسطش فشرده مجددا گرد بکنند و در وقتی که آب پیازداغ دیگ در حال جوشیدن است یکی یکی در دیگ انداخته تمام که شد درش را بسته آتشش را معتدل بکنند. «اگر این کوفته را در دیگ زودپز درست کنند کوفته‌اش سالم‌تر مانده و چون آب کمتر میبرد خوشمزه‌تر میشود.» اگر زودپز نبود باید در وقتی‌که بحال جوشیدن است دم کنی انداخته درش را محکم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۹۶

بکنند. دم کنی نیز مانند زودپز کوفته را مغزپخت میکند. هرچه آب این کوفته کمتر باشد خوشمزه‌تر میشود، اما آنقدر هم نباید کم‌آب باشد تا بالای کوفته‌ها نیم‌پز بماند و باید موقع دم کردن به شرطی که کوفته‌ها کف دیگ را پر کرده باشد آب آن تا روی کوفته باشد و در زودپز یک ساعت با آتش کم و در دیگ‌های معمولی دو ساعت و زیادتر روی بار بماند.

کوفته سماق:

اشاره

مواد و مایه و پختن این کوفته درست مانند کوفته برنجی است غیر از آلو و قیسی‌اش که به جای آن آب سماق بکار میبرند و اینک:

دستور طبخ:

سماق آشی را یک ربع در آب بجوشانند تا ترشی‌اش را پس بدهد و برای آنکه تلخی و گسی‌اش گرفته شود تکه‌ای آهن را دو سه بار داغ کرده در آن اندازند، اگر آهن پاکیزه نبود از سیخ کباب استفاده بکنند، و وقتی کوفته‌ها را انداختند به اندازه‌ای که ترش میخواهند سماق را با الک یا پارچه صاف کرده داخل آب کوفته بکنند. برای هر چهار نفر ۳۰۰ گرم سماق آشی کافی است و دستور و مدت پختن و روی بار ماندنش مانند کوفته برنجی میباشد.

کوفته شبت باقلا:

اشاره

مواد لازم: گوشت قرمز کم‌چربی، روغن، پیاز، شبت (شود)، باقلاسبز، خرده‌برنج، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

طرز تهیه این کوفته نیز بطور کلی مانند کوفته برنجی است با تفاوت سبزی و باقلایش که سبزی این کوفته فقط شبت سبز است و باقلای سبز که باید شبت را پاک‌کرده شسته بگذارند آبش گرفته بشود یا در دستمال ریخته تکان داده خشک بکنند. باقلا را از پوست روی و پوست زیر درآورده مغز آنرا مانند خلال بریده حاضر بکنند و شبت را خرد کرده قاطی گوشت چرخ کرده آن نموده فلفل و زردچوبه و نمک افزوده خوب چنگ بزنند و پیازداغ در دیگ آن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۹۷

درست کرده آب بریزند و آب که خوب جوش آمد کوفته‌ها را درست کرده در آن انداخته دم بکنند. «بهتر است قبل از پختن این کوفته به دستور کوفته برنجی و پختن آن مراجعه بکنند.» چاشنی این کوفته ترشی است که با آن سر سفره میبرند.

کوفته کاشی:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ کرده، خرده برنج، آرد نخودچی، روغن، پیاز، تخم‌مرغ، ریحان سبز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت این کوفته از آنجا که آرد نخودچی دارد اگر چربی‌دارتر هم باشد عیب ندارد اما باید خوب یعنی دو سه بار چرخ بکنند. خرده برنج را پاک کرده بشویند. ریحان سبز را خرد کرده با خرده برنج و آرد نخودچی و ریحان خرد کرده و فلفل و زردچوبه و نمک داخل گوشت بکنند و تخم‌مرغش را رویش شکسته چنگ بزنند. این کوفته هم باید مایه‌اش نسبتا مالش داده بشود. ممکن است در اثر آرد نخودچی‌اش مایه‌اش سفت بشود که به اندازه آب داخل آن کنند. سپس پیازداغ درست کرده آب ریخته آبش که جوش آمد مایه را به اندازه لیموشیرین ریز گرد کرده در آب انداخته تمام که شد درش را گذاشته آتشش را اندازه بکنند. دم کنی نمیخواهد «خاطرنشان میشود که موقع گلوله کردن کوفته‌ها تا به دست نچسبد و خوب گرد بشود دستها را با آب سرد یا نیمگرم‌تر بکنند و اصولا بهتر است قبلا برای پختن هر نوع کوفته به دستور پختن کوفته برنجی رجوع بکنند.»

مقدار مواد برای کوفته کاشی:

برای هر چهار نفر ۳۰۰ گرم گوشت، ۱۰۰ گرم روغن، چهار قاشق خرده برنج، ۱۵۰ گرم آرد نخودچی، دو تخم‌مرغ، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، سه چهار ساقه ریحان سبز، یک قاشق چایخوری نمک، دو عدد پیاز.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۹۸

کوفته دست بگردن:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ کرده، خرده برنج، آرد نخودچی، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

خرده برنج را پاک کرده بشویند و با آرد نخودچی و فلفل زردچوبه و نمک داخل گوشت بکنند. پیازداغ درست کرده آب بریزند و آب که در حال جوشیدن است مایه کوفته را خوب چنگ زده کوفته‌های درشت‌تر از گردو درست کرده در آب اندازند و درش را بسته یک ساعت و زیادتر روی آتش بدارند.

کوفته ریزه:

اشاره

گوشت چرخ کرده، روغن، پیاز، سیب‌زمینی، گوجه‌فرنگی، فلفل، زردچوبه، تخم‌مرغ، نمک، ادویه.

دستور طبخ:

پیاز و سیب‌زمینی را رندیده با فلفل و زردچوبه، که فلفلش از مقدار معمول زیادتر باشد و نمک و تخم‌مرغ چنگ زده. همچنین در ظرفش پیازداغ عسلی رنگ درست کرده، آب گوجه‌فرنگی‌ها را گرفته، همراه آب لازم در آن بریزند و آب که جوش آمد، مایه حاضر کرده از گوشت و پیاز و سیب‌زمینی را کوفته‌های کوچک به اندازه گردو اما بیضی شکل درست کرده در آن اندازند و تمام که شد درش را گذاشته آتشش را ملایم کرده یک ساعت به حال خود گذارند و یک ربع به برداشتن مقداری سیب‌زمینی سرخ کرده در آن ریخته بگذارند دست به هم بشود که اگر درست پخته شود غذائی است که هم زود حاضر شده و هم لذیذ میشود. هم میتوانند سیب‌زمینی آنرا پخته سرخ کنند و پس از کشیدن غذا کنار آن گذارند و بجای فلفل گرد از فلفل سبز ریز کرده بدون تخم استفاده بکنند.

مقدار مواد:

گوشت برای چهار نفر ۴۰۰ گرم، روغن ۵۰ گرم، پیاز برای آب و کوفته‌اش دو دانه بزرگ یا چهار کوچک که نصف آنرا رندیده به گوشت بزنند و نصفش را خرد کرده پیازداغ بکنند. تخم‌مرغ یک عدد، گوجه‌فرنگی متوسط ۴

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۹۹

عدد، زردچوبه و فلفل و نمک و ادویه از هر یک نصف قاشق چایخوری، که البته تند و تیزی و شوری و کم‌نمک ادویه‌ای غذا همیشه بستگی با طبیعت خورنده پیدا میکند. افزودن کمی دیگر لیمو عمانی یا آب‌غوره نیز طعم این کوفته را بهتر میکند.

کوفته شامی:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ کرده، آرد نخودچی، روغن، پیاز، تخم‌مرغ، فلفل و زردچوبه، ادویه، سرکه، قند، نمک.

دستور طبخ:

آرد نخودچی و یکی دو پیاز رندیده و تخم‌مرغ و فلفل زردچوبه و ادویه و نمک را قاطی گوشت کرده چنگ بزنند. آرد نخودچی این مایه را سفت میکند که باید به اندازه لزوم آب ریخته چنگ بزنند. مایه که حاضر شد روغن در ماهیتابه داغ کرده از این مایه‌ها قطعه‌هائی به اندازه کف دست و به کلفتی کتلت، به شکل گرد درست کرده در روغن سرخ بکنند. اولا هنگام شکل دادن مایه که آنرا (شامی) میگویند باید کف دست را آب بزنند و دوم آنرا زیاد در روغن نگذارند که از جهت آرد نخودچی داشتنش زود سوخته سیاه میشود. در اینصورت در روغن نگاه داشتن هر طرف این شامی سه تا چهار دقیقه کافی میباشد. سرخ که شد درآورده در ظرفی کنار بگذارند. اگر روغن ماهیتابه خوب و نسوخته است با آن نیز پیازداغ درست کرده آب ریخته جوش که آمد شامی‌ها را گذارده، به اندازه لازم شکر در سرکه حل نموده به آب آن بیفزایند و در ماهیتابه یا قابلمه را گذارده، نیم تا یک ساعت آنرا در حرارت آتش ملایمتر گذارند. از مایه مذکور میتوانند نوع دیگری نیز به اسم (کوفته) درست کنند به شکل خیار کوچک یا سوسیس کوچک یا سیب‌زمینی استانبولی درشت و آنرا نیز در روغن سرخ کرده همنشین شامی نمایند. این کوفته شامی را هم میتوان پس از سرخ کردن گرم گرم و بدون در آب انداختن به تنهائی یا با

نان صرف نمود که پختنی لذیذی است و هم در آب انداخته جوشان و بصورت آب گرفته

سر سفره برد، که آن نیز به دو صورت است، قسمی بی‌آب و ساده بدون چاشنی که آبش را به مقداری که به خوردش برود ریخته باشند و قسمی آبدارتر و با چاشنی سرکه شیره، یا سرکه قند که بعضی آبش را که همراه با پیازداغ است علاحده مانند آبگوشت نان ترید نموده میخورند و کوفته شامیش را پس از آن صرف میکنند، اگرچه نوع چاشنی‌دارش را هم میتوان تنگ آب گرفته میل نمود.

اصل مسلم در آب‌پز کردن کوفته شامی آن است که غذا مغزپخت‌تر و کاملتر میشود. در آخر باید توجه نمود که مزه این غذا به گوشت خوب و روغن زیاد برای سرخ کردن آن است تا حدی که کوفته شامی هنگام سرخ کردن در روغن غرق بشود، که در این صورت بدون در آب پختنش هم غذائی کاملاـ گوارا و لذیذ میشود و تا از طعم و مزه هردو قسم مطلع شده تجربه بدست آورند بهتر است نصف آنرا آب نینداخته نصف دیگرش را در آب انداخته و همراه چاشنی امتحان بکنند ولی دقت شود آبی که در ته ماهیتابه آن میماند نباید برای هر نفر از سه چهار قاشق تجاوز کند. کوفته شامی را نیز صبحانه نموده یا با خود به مسجد و حمام میبردند.

قیمه ریزه آبدار:

اشاره

مواد لازم: گوشت کم‌چربی، پیاز، سیب‌زمینی، فلفل زردچوبه، ادویه، گوجه‌فرنگی، نمک.

دستور طبخ:

گوشت کم‌چربی را دو مرتبه چرخ کرده، پیاز را ریز رندیده، فلفل و زردچوبه و ادویه نمکش را ریخته چنگ زده حاضر بکنند. پیازداغ درست کرده آب بریزند و جوش که آمد گوشت را قلقلی کوچک به اندازه فندق کرده در آن اندازند و سیب‌زمینی چهار پاره کرده و آب گوجه‌فرنگی به اندازه ریخته نیمساعت روی بار گذارند. آب زیاد نداشته باشد.

کوفته سرگنجشکی:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ کرده، پیاز، فلفل زردچوبه، ادویه،

نمک.

دستور طبخ:

پیاز را ریز رندیـده، فلفل زردچوبه، ادویه‌اش را زده چنگ بزننـد و کوفته‌های کوچک به انـدازه فندق درست کرده پهلوی هم در ماهیتابه بچینند و تمام که شد روغن ریخته سـرخ بکنند و سعی کنند با غلطاندن کوفته‌ها در ماهیتابه یکنواخت سرخ بشوند. این کوفته را لای نان ریخته میخورنـد و غذائی است کم‌زحمت و پرنیرو و لذیذ و لذت واقعی‌اش وقتی است که نانش هم تازه و داغ باشد و داغ داغ صرف بشود. روغنش هم باید به اندازه‌ای باشد که نان را به صورتی که دوست دارند چرب بکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۰۲

قرمه

قرمه:

اشاره

گـوشت پخته‌ایست که میتـوان آنرا مـدتی نگـاه داشت و در صورت‌هـای گونـاگون از آن فایـده برد و اول به طرز پختن آن و سپس به طرق استفاده‌اش میپردازیم:

دستور طبخ:

مواد لازم: گوشت بی‌استخوان ران و سردست گوسفند، دنبه، پیاز، نمک.

گوشت را به قطعـات درشت‌تر از گردو خرد نموده، دنبه را به انـدازه‌هـای یـک‌چهارم آن ریز کرده، پیاز را پوست کنـده خرد بکننـد و همه را با هم در دیـگ ریخته به نسـبت گوشت آب نیز بر آن افزوده دیگ را روی آتش گذاشـته درش را بگذارند و چندانکه بخار دیگ بالا زده به حال جوشیدن درآمد درش را برداشته دم کنی بیندازند و آتشش را به گونه‌ای که بخواهند پلو دم کننـد کم کرده دیگ را به حال دم گذارند. گوشت‌ها که نیمه‌پز شدند نمک زیادتر از معمول در حدی که تقریبا گوشـت شور بشود در دیـگ ریخته هم بزننـد و باز دم‌کنی‌اش را گذاشـته بگذارنـد تا پخته بشود و آبش کاملا به خورد گوشت برود، سپس دم‌کنی را برداشـته گوشت‌هـا را در روغن خود که از دنبه‌هایش پس داده است تف داده، چنـدان سـرخ کننـد که تقریبا بوئی از سرخ شدن از آن فهمیده بشود.

تبصره: دقت کنند که گوشت زیاده از حد پخته و شیت نشود. دنبه‌اش باید

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۰۳

زیاد یعنی یک‌چهارم گوشت سـرخ باشـد. نمکش تا حـد شوری زیاد باشد که در صورت کم بودن نمک نگاهداشـتنش برای دو سه مـاه مشـکل میباشـد. زیـاد سـرخ نکننـد که خشـک و چقر میشود که غالبـا این قرمه را از گوشت گوسـفند درسـته تهیه می‌کردند.

موارد مصرف قرمه:

میتوانند از این قرمه جهت خورش‌هائی مانند قرمه‌سبزی و فسـنجان و بادمجان به جای گوشت اسـتفاده کنند. یعنی این گوشـت پخته‌ایست که قبلا حاضر شده کار پخت و پز را سهل میکند. میتوان با آن اشکنه پخت مخصوصا اشکنه (کال‌جوش). و یا لای

باقلاـپلو گـذاشت. در آخر از آن به جـای قـاتق میتوان بـا گوجه‌فرنگی خـام اسـتفاده کرد و همچنین به جای کالباس و ژامبون آماده‌ای که با نان میتوان صرف صبحانه و عصرانه، یا ناهار و شام نمود.
قرمه را معمولاـ در اواخر پـائیز میپزنـد تا سرتاسر زمسـتان از جانب گوشت و غـذای گوشتی آماده، آسوده‌خاطر باشـند و برای نگاهداشتنش بهتر است از ظروف سفالین استفاده کرده از ظروف فلزی چشم‌پوشی نمایند.

یخنی:

اشاره

مواد لازم: گوشت لخم چربی‌دار یا گردن و سرسینه، یا ماهیچه و سرسینه، سیب‌زمینی، ماست، یا کشک یا گردغوره.

دستور طبخ:

گوشت را بـدون نمک کم‌آب بار کرده با آتش ملایم و با بخار خود مانند دم کردن بپزند و نزدیک برداشـتن سیب‌زمینی‌اش را پوست کنده، چهارپاره نموده بریزند و پخته که شد کشیده، اگر آب داشـته باشد آبش را نان ترید کرده با ماست یا کشک یا گردغوره میخورند و مصالحش را با نان و اگر تنگ‌آب آماده کرده بودند مانند خوراک (راگو) با نان میخورند. این غذائی است لذیـذ و مقوی مخصوص کسانی که دنبه و چربی دوست داشـته یا بتواننـد بخورنـد، چه اصل آن دنبه و شـهله آن است و دوم رغبت خورنده و سوم وجود گوشت خوب فراوان که بی‌مضایقه صرف گوشت بکنند و البته که بدون آب آن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۰۴
که فقـط نان از بشـقاب آن تر شود لذیـذتر و کاملتر میباشـد. دیگر آنکه هرچه این غـذا با دم و آتش ملایم و طول مـدت پنج شش ساعته پخته شود خوش‌مزه‌تر و مطبوع‌تر میگردد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۰۵

آبگوشت‌ها

آبگوشت نخود لوبیا یا آبگوشت ساده:

اشاره

مواد لاـزم: گوشت سرسـینه یـا لخم و دنبه یـا گردن و دنبه، نخود و لوبیـای مرمری (سـفید)، سیب‌زمینی، فلفل زردچوبه، پیاز، دارچین، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را به قطعات درشت‌تر بریده، چربی‌هایش را با پیاز خرد کرده در قابلمه ریخته روی آتش گذارند و روغن چربی‌ها که

بیرون آمد گوشت‌ها را ریخته در آن چند تف بدهند و فلفل زردچوبه‌اش را ریخته باز یکی دو تف دیگر داده آب بریزند و نخود و لوبیایش را که پاک کرده شسته‌اند ریخته درش را گذاشته سه چهار ساعت به حال خود گذارند، اگر بخواهند کف گوشتش را بگیرند که دستورش در نوع دوم خواهد آمد فلفل و زردچوبه‌اش را نمیخواهد ریخته تف بدهند و آنرا با نمک و سیب‌زمینی بریزند. نیم ساعت به برداشتن سیب‌زمینی‌اش را پوست‌کنده شسته همراه نمک یا نمک و فلفل زردچوبه بریزند، موقع کشیدن قبلا دنبه‌هایش را درآورده با گوشتکوب در بادیه بکوبند و سپس آبش را خالی بکنند و آنرا روی آتش ملایم جهت داغ ماندن بگذارند. گوشتش را از استخوان و خرده استخوان جدا کرده با سیب‌زمینی و نخود لوبیاهایش خوب بکوبند و در بشقاب ریخته وسطش را کمی گود کرده، یکی دو قاشق از آب بادیه آبگوشت در آن ریخته روی آبگوشت و گوشت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۰۶

کوبیده کمی دارچین پاشیده سر سفره ببرند. آب آنرا نان ترید کرده با پیاز یا ماست، یا ترشی میخورند و گوشتش را بعد از آن با نان صرف میکنند. نان آنرا بهتر است همه را خرد کرده یکجا در آبگوشت بریزند، اما مواظب باشند به قول قدیمی‌ها (خفه) یعنی نانش زیاد و خشک نشود. گوشت آن نیز هرچه زیادتر کوبیده شود خوشمزه‌تر میشود.

نوع دوم آبگوشت نخود لوبیا:

مواد لازم: گوشت سرسینه یا قلوه‌گاه یا گردن و دنبه، یا ماهیچه و دنبه، نخود و لوبیا مرمری (سفید) پیاز، سیب‌زمینی، فلفل زردچوبه، ادویه، نمک، دارچین.

دستور طبخ:

«اگر این آبگوشت را در دیزی بار کنند خیلی خوش‌خوراک‌تر میشود» پس دیزی یا قابلمه را آب ریخته روی آتش گذارند و آبش که جوش آمد گوشت شسته را در آن ریخته درش را بگذارند، چند دقیقه بعد درش را که بردارند کف و سیاهی‌هائی روی آب و اطراف دیزی و قابلمه جمع میشود که آنرا با قاشق گرفته دور بریزند و چندان ادامه دهند تا آب آن صاف بشود، سپس نخود و لوبیایش را که پاک کرده شسته‌اند ریخته، یکی دو پیاز پوست کنده را چهارپاره کرده بیندازند و درش را گذاشته آتشش را ملایمتر کرده چهار پنج ساعت آنرا به حال ته‌جوش گذارند، اگر آبش کم شد بهتر است آب‌جوش بریزند، یک ساعت به‌برداشتن ادویه فلفل و زردچوبه و نمک و سیب‌زمینی‌اش را ریخته باز به حال خود گذارند. «سیب‌زمینی این آبگوشت را معمولا با پوست میریزند که موقع کوبیدن گوشتش پوست آنرا میکنند.» ولی دقت شود که سیب‌زمینی را شسته تمیز کرده باشند. بقیه‌اش از کشیدن و کوبیدن و نوش‌جان کردن مانند آبگوشت نوع اول میباشد. این آبگوشت را با ترشی، ماست، سبزی یا پیاز میخورند. چای داغ تازه‌دم پشت این آبگوشت را فراموش نفرمایند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۰۷

آبگوشت نخود:

اشاره

مواد لازم: گوشت ماهیچه و دنبه یا گردن و دنبه یا گوشت ران و دنبه، نخود، پیاز، سیب‌زمینی، فلفل زردچوبه، ادویه، گوجه‌فرنگی، نمک.

دستور طبخ:

نخود را یک شب در آب حیسانده روز بعد پوستش را گرفته حاضر بکنند. گوشت را یا با پیاز خرد کرده و دنبه‌اش تف داده، یا با پیاز بار کرده، جوش که آمد کفش را گرفته نخودش را ریخته، آتشش را ملایم کنند و چهار پنج ساعت به حال جوشیدن ملایم گذارند. یک ساعت به برداشتن مصالحش را مانند سیب‌زمینی و فلفل زردچوبه نمک، ادویه‌اش را ریخته، اگر بخواهند گوجه‌فرنگی چهارپاره کرده یا آب آنرا نیز افزوده دو مرتبه به حال خود گذارند. آب این آبگوشت را ترید کرده، گوشتش را نکوبیده همراه نخود و سیب‌زمینی با نان میخورند. در این آبگوشت ریختن نریختن سیب‌زمینی از شرایط نمیباشد، اما چون آبگوشت اصولا غذائی است ایرانی و سنتی لازم است که پختنش هم با قواعد و ابزار سنتی مانند دیزی یا قابلمه باشد و با طول مدت پخته بشود، و دانسته شود که دیگ و دیزی زودپز آبگوشت را مانند دیزی و قابلمه که چهار پنج ساعت روی آتش ملایم باشد خوشمزه نمیکند، و یکی از دلایل خوشمزگی آبگوشت‌های بازاری این است که آبگوشت را در دیزی و کنار آتش و از شب قبل برای روز بعد بار میکنند.

آبگوشت لپه:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی شامل ماهیچه و دنبه یا گردن و دنبه یا سرسینه، لپه، پیاز، سیب‌زمینی، گوجه‌فرنگی، فلفل زردچوبه، ادویه، دارچین، لیمو عمانی، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را شسته همراه پیاز چهار پاره کرده بار بکنند، یک ساعت به برداشتن لپه‌اش را با دیگر مخلفاتش از آب گوجه و سیب‌زمینی و ادویه و فلفل زردچوبه و نمکش را ریخته، اگر بخواهند یکی دو لیمو عمانی هم جهت طعمش سوراخ کرده اضافه بکنند. این آبگوشت نیز بهتر است به طریق

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۰۸

سنتی. و در قابلمه یا دیزی و با آتش ملایم و طول مدت چند ساعت پخته بشود.

دلیل با گوشت نریختن لپه‌اش هم این است که لپه زود پخته میشود.

این آبگوشت هم موقع کشیدن اول دنبه‌هایش کوبیده میشود و گوشتش هم با لپه‌اش کوبیده میشود و پس از کشیدن آبگوشت و در بشقاب کشیدن گوشت کوبیده‌اش برای طعم بهتر روی هردوتایش کمی دارچین پاشیده میشود.

«چنانچه بخواهند در ظروف زودپز بپزند رعایت مدت پخته شدن گوشت و لپه و طول مدتش بسته به شناخت آشپز از ابزار میباشد.» این آبگوشت را با ماست و پیاز میخورند.

آبگوشت نعنا جعفری:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی پرچربی، لوبیا قرمز، نعنا و جعفری، پیاز، گوجه‌سبز، فلفل و زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را شسته با پیاز و لوبیا قرمز بار بکنند. گوشت که نیمه‌پز شد نعنا جعفری‌اش را که پاک کرده شسته ریز خرد کرده‌اند ریخته، گوجه‌اش را نیز که قبلا- باید پخته هسته‌اش را گرفته باشند با فلفل زردچوبه و نمک بریزند. «این آبگوشت از جهت سبزی و گوجه‌اش باید گوشتش پرچربی‌تر باشد وگرنه چندان لذیذ نمیشود و شرط خوش‌مزه شدنش هم پس از زیادی دنبه آن است که نصف دنبه آنرا در آبش کوبیده، نصفش را با گوشتش بکوبند.» ماست و ترشی با این آبگوشت خوب نمیشود.

آبگوشت غوره:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی پرچربی، نخود و لوبیا سفید (مرمری)، غوره، سیب‌زمینی استانبولی، پیاز، فلفل زردچوبه، ادویه، آب یا رب گوجه‌فرنگی، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را با پیاز چهار پاره نموده بار بکنند، در جوش‌های اولش کف و سیاهی روی آبش را گرفته، نخود لوبیایش را ریخته آتشش را کمتر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۰۹
کرده به حال با مدارا پخته شدن گذارند، یک ساعت به برداشتن سیب‌زمینی‌اش را شسته با پوست بریزند و با آن دم غوره‌ها را هم گرفته شسته با ادویه فلفل زردچوبه نمک و آب گوجه‌فرنگی بریزند.

آبگوشت کشک و بادمجان:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی چربی‌دار، عدس، بادمجان، کشک، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت و پیاز را بار بکنند. نزدیک پخته شدن گوشت عدسش را که پاک کرده شسته‌اند ریخته، بادمجانش را نیز که پوست کنده پاره‌پاره خرد کرده‌اند، با فلفل و زردچوبه و نمک ریخته، به حال اول گذارند. اگر در دیزی یا قابلمه پخته‌اند یک ساعت بعد حاضر میباشد.

پس از کوبیدن دنبه و خالی کردن آب کشکش را به اندازه‌ای که سفیدرنگ شود توی آبش زده بادیه‌اش را روی آتش گذارند و استخوان و خرده استخوانهای گوشتش را گرفته کشک آن را نیز ریخته بکوبند. پاشیدن کمی فلفل خشک روی ترید آبگوشت و گوشت کوبیده‌اش این آبگوشت را خوشمزه‌تر میکند، و همچنین میتوانند به جای فلفل خشک هنگام پختنش از فلفل سبز استفاده بکنند. این آبگوشت را با پیاز میخورند.

آبگوشت بزباش:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی پرچربی، لوبیا چشم‌بلبلی، تره، جعفری، شنبلیله، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک، ادویه، گرد لیمو عمانی یا گرد غوره.

دستور طبخ:

گوشت و پیاز را بار کرده جوش که آمد کف رویش را گرفته لوبیایش را بریزند و یک ساعت به برداشتن سبزی‌اش را که پاک کرده، شسته ریز خرد کرده‌اند، با فلفل زردچوبه و نمک ادویه، گرد غوره یا گرد لیمویش بریزند. اگر گوشت بزباش دنبه‌دارتر باشد که نصف دنبه‌اش را هم در گوشت و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۱۰

مخلفاتش بکوبند خوشمزه‌تر میشود.

آبگوشت برنج یا شله‌بریان:

اشاره

مواد لازم: گوشت سرسینه، پیاز، خرده برنج، نخود، زیره، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت و پیاز را بار کرده طبق دستور کفش را گرفته نخودش را بریزند، گوشت که نیمه‌پز شد برنجش را که پاک کرده، شسته‌اند با فلفل و زردچوبه و زیره و نمک بریزند. این آبگوشت مانند سایر آبگوشت‌ها طعم و مزه‌اش به خوب‌پخته شدنش بسته است که با مدارا پخته بشود و ضمنا هرچه گوشتش بیشتر کوبیده شود خوشمزه‌تر میشود و آنرا با ترشی میخورند. «زیره آن نیز نکوبیده میباشد.»

آبگوشت سیب:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی، لوبیا قرمز یا لوبیا چیتی، سیب، گوجه برغانی، سرکه، قند، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را با پیاز بار کرده کفش را بگیرند. «کف گرفتن به این صورت است که گوشت پس از جوش آمدن کف چرک‌آلودی از خود خارج میکند که در اطراف قابلمه دیده میشود و آنرا با قاشق گرفته دور میریزند.» لوبیایش را پاک کرده، شسته بریزند و یک ساعت به برداشتن، سیب آنرا همراه گوجه برغانی و قند و سرکه و فلفل زردچوبه و نمک بریزند. برای هر ۴۰۰ گرم گوشت ۱۰۰ گرم لوبیا و چهار سیب درختی که پوست و دان‌های داخلش را بگیرند و ۵۰ گرم گوجه برغانی لازم است. «اگر گوجه برغانی خوب بی‌نمک که امروزه پیدا نمیشود نبود به جای آن میتوانند از قیسی استفاده کنند یا به همان سرکه و قند برای چاشنی سیب اکتفا بکنند.» این آبگوشت را با سبزی و پیاز میخورند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۱۱

آبگوشت به و سرکه شیره:

این آبگوشت درست همانند آبگوشت سیب میباشد، با تفاوت اینکه بجای سیب به و بجای سرکه قند از سرکه شیره استفاده میکنند، اگرچه در صورت نبودن سرکه شیره اشکالی ندارد که از سرکه و قند استفاده بکنند. ترش و شیرینی این دو آبگوشت بسته به میل و رغبت خورنده میباشد که قبل از کشیدن آنرا چشیده اندازه بکنند. پاشیدن مختصری دارچین روی آبگوشت و گوشت کوبیده این غذا به طعم و مزه و قوت آن اضافه میکند. این آبگوشت را نیز با سبزی و پیاز میخورند. «کاملتر است اگر این دو آبگوشت را با سیب و به و قیسی و گوجه برغانی یا آلو و سرکه قند بپزند.»

آبگوشت کلم قمری:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی پرچربی، نخود و لوبیا سفید «لوبیایش باید زیاد باشد»، سیب‌زمینی، کلم قمری، پیاز، فلفل زردچوبه و ادویه، دارچین، گرد لیمو عمانی، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را با پیاز و نخود لوبیای پاک کرده ریخته بار بکنند.
چند دقیقه که جوشید کف رویش را گرفته درش را گذاشته با آتش ملایم بپزند. گوشت که نیمه‌پز شد کلم قمری را پوست

گرفته به تکه‌های درشت‌تر خرد بکنند و بریزند و از این پس در دیزی یا قابلمه را باز گذارند، و این برای آن است که بوی کلم قمری دور بشود. نیم ساعت به برداشتن سیب‌زمینی و فلفل زردچوبه ادویه نمکش را بریزند. موقع کشیدن نصف دنبه را برای آبگوشتش کوبیده نصف دنبه را برای کوبیدن داخل گوشت بگذارند، که به این صورت گوشت کوبیده‌اش هم لذیذ میشود، اگرچه هر آبگوشتی که مقداری دنبه و چربی در گوشتش کوبیده بشود گوشت کوبیده‌اش را خوشمزه‌تر میکند، مخصوصا اگر وقتی دنبه آبگوشت زیاد بوده که اضافه‌اش را میتوانند در گوشت کوبیده‌اش صرف کنند. چاشنی این آبگوشت گرد لیمو عمانی یا گرد غوره است که با کمی دارچین وقتی نان را در آبش ترید کردند روی آن و پس از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۱۲

کوبیدن گوشت روی گوشت کوبیده‌اش میپاشند. این آبگوشت را با سبزی و پیاز میخورند و در صورت نپاشیدن گرد لیمو یا گرد غوره با ماست و سبزی میخورند.

آبگوشت گندم:

اشاره

مواد لازم: گوشت سرسینه، نخود و لوبیای سفید، گندم پوست کنده، پیاز، فلفل زردچوبه، سیب‌زمینی، نمک.

دستور طبخ:

گوشت و نخود لوبیا و گندم و پیاز را با هم ریخته بار بکنند و نیم ساعت به برداشتن سیب‌زمینی فلفل زردچوبه، نمکش را بریزند. هرچه این آبگوشت را زیادتر و با آتش ملایمتر و با دم بپزند لذیذتر میشود، اگرچه هرنوع آبگوشت باید با طول مدت و در دیزی یا قابلمه و با آتش ملایم پخته بشود. این آبگوشت را ساده میخورند. اگرچه با ماست یا ترشی هم همراه پیاز یا سبزی خوب میشود.

آبگوشت آجیل:

اشاره

مواد لازم: گوشت سرسینه، لوبیا مرمری، مغز گردو، مغز پسته، مغز بادام‌زمینی، سیب، به، آلو، قیسی، گوجه برغانی، سیب‌زمینی، پیاز، فلفل زردچوبه، زعفران، سکنجبین یا سرکه قند، نمک، زیره نکوبیده.

دستور طبخ:

گوشت و لوبیا و پیاز و مغزها را با هم بار بکنند. نیمه‌پز که شد، قیسی و آلو و گوجه برغانی‌اش را بریزند و نزدیک برداشتن فلفل زردچوبه، زیره و نمکش را بزنند و چاشنی‌اش را بریزند و وقتی کشیدند روی آب گوشت و روی گوشت کوبیده‌اش زعفران سائیده بپاشند. «چاشنی‌اش را از ترش و شیرین چشیده اندازه بکنند.»

این آبگوشت غذائی است بی‌اندازه مقوی و خوشمزه که سابق بر این برای تازه‌دامادها میپختند، لذا آنهائی هم که هرشب بخواهند داماد شوند میتوانند میل بکنند!
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۱۳

آبگوشت سیر:

اشاره

مواد لازم: گوشت آبگوشتی، نخود و لوبیا سفید، برنج، گندم پوست‌کنده، سیر، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت و نخود لوبیا و گندم و سیر و پیازش را باهم ریخته، گوشت که نیمه‌پز شد برنجش را با فلفل زردچوبه و نمک بریزند. این آبگوشت را سرد طبیعت‌ها میخورند، اگرچه اینگونه افراد میتوانند در غالب آبگوشتها از سیر استفاده بکنند، اما باید سیر و پیاز را با هم بریزند. این آبگوشت را با سیرترشی یا ترشی میخورند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۱۴

غذای بیمار

عصاره گوشت:

اشاره

گوشت سرخ بدون چربی، ظرفی دردار که درش محکم بشود، مانند شیشه‌های دردار مربا که با واسطه لاستیک محکم میشود و شیشه‌های سس و غیره که بخار را در خود ضبط بکند.

دستور:

گوشت را ریز از قیمه‌ای خردتر نموده بدون آب در شیشه ریخته درش را محکم بسته در قابلمه و مانند آن که آب ریخته باشند گذارده قابلمه‌اش را روی آتش بنهند. دقت کنند که شیشه را در آب داغ و آب جوش نیندازند که میترکد و در آب سرد یا ولرم گذارند که آب و شیشه باهم گرم شوند. این شیشه باید در میان آب ظرف که ملایم میجوشد بماند و بعد از آن بیرون آورده، درش را باز کنند و آبی که در شیشه جمع شده است خالی نموده استفاده بکنند. «این آب از خود گوشت در شیشه جمع میشود و برای بیمارانی است که دچار ضعف شدید شده، یا کسانی که از زیر عمل جراحی و بیماری‌های سخت بیرون آمده و آنهائی که اصولا دارای ضعف عمومی میباشند.» برای هر نوبت ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم گوشت قرمز کفایت میکند و این عصاره‌ایست که هر دفعه‌اش به جای چندین آمپول تقویت کار میکند. چنانچه بیمار زیاد ناتوان باشد میتوانند از این

عصاره با قطره‌چکان به حلقش بچکانند؛ این همان مصداق ضرب‌المثلی است که میگفتند: «آنی را که میخواهی به طبیب بدهی به بیمار بده زودتر خوب
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۱۵
میشود.» برای کم‌غذاها و نیرو از دست‌دادگان میتواند پیشغذائیشان باشد.

نخودآب:

اشاره

مواد لازم: گوشت ماهیچه بااستخوان، نخود، پیاز، برنج، نمک، زردچوبه، زیره.

دستور طبخ:

نخود را نصف روز جلوتر در آب خیس بکنند. سپس پوستش را گرفته با ماهیچه بار بکنند، نیمه‌پز که شد کمی برنج «یعنی برای ۴۰۰ گرم گوشت یک قاشق سرخالی» ریخته، مختصری زردچوبه و اندکی زیره و کمی نمک افزوده تا پخته شدن کامل به حال خود گذارند. هر غذائی اگر ملایم و در ظروف سنّتی پخته بشود غذائیتش بیشتر است، مخصوصا غذای بیمار مانند نخود آب که باید این قاعده زیادتر رعایت بشود، مگر برای تهیه آن فرصت کافی نبوده باشد. از آنجا که دیگ زودپز و مانند آن در اثر تراکم بخار قوی و درجه بالای حرارت زیاد قوت و خاصیت را کمتر از نصف میکند.

قیمه شوربا:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ‌کرده بی‌چربی، برنج، لپه، سبزی آش مانند: تره، جعفری، گشنیز، اسفناج، فلفل و زردچوبه، پیاز، نمک.

دستور طبخ:

برنج را شسته با لپه و سبزی که پاک‌کرده و شسته خردکرده باشند، همراه دو سه تکه پیاز روی آتش گذارند. سبزی‌اش که پخت گوشت را با پیاز رنده کرده و کمی نمک زردچوبه چنگ زده از آن کوفته‌های ریز (سرگنجشکی) درست کرده در آن اندازند و کمی نمک زردچوبه هم در آشش ریخته بگذارند تا با آتش ملایم‌تر جا بیفتد.
شوربا چون نوعی آش محسوب میشود باید اندازه آبش را ملاحظه نمایند.
دیگر اگر برای بیمار بودار بد نبود پس از انداختن سرگنجشکی‌ها میتوانند کمی نعنا خشک در روغن تف داده، زردچوبه تویش ریخته بردارند و داخل آش بریزند. این نعنا داغ زردچوبه طعم قیمه شوربا را مطبوع‌تر کرده ذائقه بیمار را
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۱۶

خوشایندتر می‌کند و در این صورت دیگر زردچوبه خام نباید بریزند. این قیمه شوربا را ساده میخورند مگر آنکه مریض تب و سینه‌درد نداشته باشد که در این صورت با ماست یا آبلیمو میخورند. باید دانست که اگر ماست در بعضی مواقع برای بیمار مضر است آبلیمو در همان حال بدون ضرر و چه‌بسا موارد که مفید میباشد.

آش جوجه:

اشاره

مواد لازم: جوجه‌مرغ و برای بیماران حرارتی جوجه‌خروس، عدس، برنج، تره، جعفری، گشنیز، اسفناج یعنی (سبزی آش)، پیاز، فلفل، زردچوبه، نعنا خشک، نمک.

دستور طبخ:

برنج و عدس و سبزی و پیاز را با هم در ظرف ریخته آب بریزند و سربار گذارند. برنج و عدسش که نیم‌پز شد جوجه‌اش را بیندازند. وقتی جا افتاد نعنا داغ درست کرده تویش بریزند و نمکش را چشیده جا بیندازند.
نعنا داغ را اینطور درست میکنند که روغن در روغن‌داغ‌کن یا پیاله ریخته روی آتش گذارند، داغ که شد نعنا خشک نرم کرده و زردچوبه در آن ریخته فورا بردارند. البته شستن و پاکیزه کردن جوجه و شستن و خرد کردن سبزی را فراموش نفرمایند.

ماهیچه سیب‌زمینی:

اشاره

مواد لازم: گوشت ماهیچه، پیاز، سیب‌زمینی، نمک، زردچوبه.

دستور طبخ:

ماهیچه را شسته بی‌نمک با پیاز چهار قاچ کرده بار بکنند، نیم ساعت به خوردن سیب‌زمینی‌اش را پوست‌کنده و شسته بریزند و نمک و زردچوبه‌اش را بزنند. نمک زردچوبه غذای بیمار نباید زیاد باشد. میتوانند با آبلیمو میل بکنند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۱۷

آش مرغ:

اشاره

مواد لازم: جوجه یا مرغ، پیاز، برنج نیمدانه، هویج، جعفری، زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

جوجه را شسته، با جعفری و هویج خرد کرده و پیاز بار بکنند.
نیم ساعت به خوردن برنجش و نمک زردچوبه‌اش را بریزند. چاشنی آن آبلیمو است. میتوان هم بجای برنج، رشته فرنگی بکار برد.
مرغ آنرا اگر بعد از پخته شدن برداشته در آبش کمی رب گوجه یا آب گوجه‌فرنگی و کمی آبلیمو بریزند سوپ میشود.
«پاک کردن و شستن جعفری و هویج فراموش نشود.» امروزه اسم اینگونه آش‌ها سوپ شده است.

آش جو:

اشاره

مواد لازم: ماهیچه یا قلم گاو یا مرغ، جو پوست کنده یا بلغور جو، پیاز، هویج، جعفری، برگ کلم، زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

قلم یا ماهیچه را با جو که پاک کرده باشند همراه پیاز ریخته بار بکنند. قلم یا ماهیچه که نیمه‌پز شد هویج و جعفری و برگ کلمش را خرد کرده با نمک زردچوبه بریزند و هم زده، آتشش را ملایم کرده بگذارند جا بیفتد.
برگ کلمش نباید زیاد باشد و دو سه برگ برای لعاب میریزند. هرچه بیشتر روی بار باشد آشش لعاب‌دارتر و خوش‌خوراک‌تر میشود و ریختن نریختن فلفل بسته به میل و مجاز بودن خورنده آش میباشد. «پاک کردن و شستن سبزیجاتش فراموش نشود.» اگر قلم بار کرده‌اند وقتی که پخت باید آنرا بیرون آورده مغزش را بتکانند و قاطی آش کنند. اگر از مرغ یا ماهیچه استفاده میکنند باید جو و سبزیجات را علا حده و مرغ و ماهیچه را علا حده بار کنند. وقتی که پخت آبش را داخل آش کرده خودش را با برنج و غیر آن مصرف کنند و یا میتوانند در صورت مرغ بودن پشت و رویش را در روغن تفت داده با سیب‌زمینی پخته یا سرخ‌کرده از آن غذائی جداگانه ترتیب دهند. یا آنرا با بدون تفت دادن برای بیمار لای برنج گذارند. از ماهیچه نیز میتوانند پس از گرفتن آبش برای آش
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۱۸
همراه سیب‌زمینی سرخ‌کرده و هویج غذائی دیگر درست کنند.

ترچلوی گشنیز:

اشاره

مواد لازم: برنج، گشنیز، مرغ یا ماهیچه، کره.

دستور طبخ:

گشنیز را پاک کرده بشویند و خرد بکنند. برنج خیس کرده را «طبق دستور پلوها». پخته آبکش بکنند، موقع دم کردن گشنیز را که ریز خرد کرده‌اند لابلایش پاشیده، آب‌کره داده دم بکنند. «آب‌کره آن است که کمی آب، جوش آورده تکه‌ای کره در آن حل نموده روی برنج میدهند. درست مانند آب‌روغن است.»
موقع کشیدن، مرغ یا ماهیچه را که جداگانه پخته باشند لای برنج میگذارند.
کم و زیاد کره که باید لای این ترچلو بگذارند بسته به میل و دستور طبیب است. اگر برایش مضر نباشد میتوانند پس از کشیدن رویش روغن بدهند.
«میگویند گشنیز نفرین کرده است که هرکس او را در سلامتی نخورد در بیماری بخورد.» که نظر به خواص زیادش میباشد.

ترچلوی اسفناج:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن یا کره، اسفناج.

دستور طبخ:

درست مانند ترچلوی گشنیز است ولی برای توجه بیشتر مجددا آورده میشود: برنج خیس کرده را پخته صاف بکنند. اسفناج را پاک کرده شسته خرد بکنند. «کمی ریزتر از معمول آن که برای آش رشته خرد میکنند.» موقع دم کردن همانطوری که برنج را در دیگ میریزند اسفناج‌ها را هم لابلایش پاشیده، آب‌روغن داده دم بکنند. پس از کشیدن میانش کره گذارده یا رویش روغن بدهند و اگر مرغ یا ماهیچه‌ای هم پخته‌اند اول آنرا وسط برنج گذارده سپس روغن بدهند.

ترچلوی شبت:

اشاره

مواد لازم: برنج خیس کرده، روغن یا کره، شبت.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۱۹

دستور طبخ:

برنج خیس کرده را پخته صاف بکنند و موقع دم کردن شبت را که پاک کرده‌اند شسته خرد کرده‌اند لابلایش بپاشند و آب‌روغن یا آب کره داده دم بکنند.

فرنی:

اشاره

مواد لازم: برای هر نفر ۳۰۰ گرم یا یک شیشه کوچک شیر، یک قاشق غذاخوری آرد برنج، یک قاشق شکر، اگر پرشیرینی بخواهند. تا دو برابر، هل، گلاب.

دستور طبخ:

برنج را در نصف شیر و کمی آب بدون روی آتش گذاردن حل کنند و حل که شد روی آتش ملایم گذارده بجوشانند تا آرد برنج آن پخته بشود.
«آرد برنج تا یک ربع ساعت پخته میشود.» طعم خامیش که دور شد و میتوانند با چشیدن معلوم بکنند و بقیه شیر و شکرش را بریزند و کمی شیره هل و گلاب نیز بیفزایند و آتشش را کمتر نموده کم‌کم هم بزنند. هم زدن را متوقف نکنند که شیر ته گرفته میسوزد و بوی سوخته میگیرد، هرچه فرنی زیادتر هم خورده روی آتش ملایم بماند جاافتاده‌تر و خوش‌خوراک‌تر میشود. البته اگر برای بیمار هل و گلاب مناسب نباشد میتوانند از ریختن آنها خودداری کنند.

طرز کشیدن شیره هل:

دانه‌های هل را گرفته بکوبند و در گوشه پارچه‌ای نازک ریخته پارچه را در آب نیمگرم فروبرده میان انگشتان به هم بمالند و فشار بدهند و آبی که از آن خارج میشود آنرا شیره هل میگویند و به اندازه در فرنی بریزند.

شیربرنج:

اشاره

مواد لازم: شیر، برنج، هل، گلاب، نمک.

دستور طبخ:

برنج را پاک کرده کاملا بشویند و هر ۲۰۰ گرم برنج را با نیم لیتر شیر و نصف آن آب روی آتش گذارده بجوشانند تا پخته بشود. مواظب باشند آتشش زیاد نباشد و از آن منفک نشوند که سر میرود و مرتب آنرا بهم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۲۰
بزنند و چنانچه میخواهد سر برود فورا شعله را کم کرده هم بزنند. برنج آن که پخته شد بقیه شیر آنرا که نیم لیتر دیگر است ریخته آتشش را ملایم نموده بگذارند جا بیفتد و ضمنا مرتب هم بزنند که ته نگیرد. اگر خواستند کمی شیره هل که شرحش در فرنی گذشت و مقداری گلاب ریخته پس از چند جوش دیگر برداشته بکشند. شیربرنج را هم سرد و هم گرم میخورند و میتوانند موقع مصرف روی آن خاکه قند یا شربت قند یا مربای به یا شیره ریخته میل کنند.

حریره بادام:

اشاره

مواد لازم: بادام شیرین، آرد برنج، شکر، آب.

دستور طبخ:

بادام را نیم ساعت در آب نیمگرم خیسانده پوستش را جدا کنند.
اگر آسیای برقی دارند با آسیا و اگر نه در هاون خوب آنرا کوبیده نرم بکنند.
سپس در حریر یا پارچه‌ای نازک ریخته بیخش را بسته آنرا چندان در آب بمالند تا خوب شیره آن گرفته بشود. بعدا کمی آرد برنج در آن یعنی آبی که در آن شیره بادام را گرفته‌اند ریخته هم بزنند. حل که شد روی آتش گذارده بجوشانند و هم بزنند، اگر سفت شد می‌توانند آب بریزند. آرد برنج آن‌که پخته شد، شکر آن را به اندازه لازم ریخته باز هم بزنند و دو سه دقیقه دیگر برداشته بکشند.
برای هر نفر ۱۰۰ گرم بادام شیرین دو قاشق آرد برنج یک و نیم لیوان آب «این همان آبی است که باید کوبیده بادام در آن مالیده بشود. تفاله بادام باید دور ریخته بشود.» چنانچه بخواهند هل بزنند هل کوبیده را در لعاب شیره بادام بمالند.

کته ماست:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن یا کره، نمک، ماست.

دستور طبخ:

برنج را پاک کرده، چند آب بشویند و در قابلمه ریخته به اندازه لازم نمک و بقدر کافی روغن یا کره انداخته بجوشانند، به ته‌جوش زدن که
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۲۱
افتاد دم‌کنی انداخته دم بکنند، هر استکان برنج سه استکان آب لازم است و کم و زیاد آنرا در جوشیدن معلوم بکنند. این کته را با ماست یا زرده تخم‌مرغ یا ماست و زرده تخم‌مرغ بدهند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۲۲

شامی‌ها

کوفته شامی:

اشاره

مواد لازم: گوشت سرخ کم‌چربی، آرد نخودچی، روغن، پیاز، تخم‌مرغ، فلفل زردچوبه، نمک، ادویه.

دستور طبخ:

این غـذا در قسـمت کوفته‌ها نیز آورده شـد و در اینجا نیز به مناسـبت محل خود تکرار میشود: گوشت را دو بار چرخ کرده، با پیـاز رندیـده و آرد نخودچی و تخم‌مرغ و فلفـل و زردچوبه و نمـک و ادویه چنگ زده، روغن زیادتر داغ بکننـد و مایه را در کف دستماننـد نعلبکی پهن کرده، یـا کف نعلبکی دسـتمال پهن کرده مایه را در نعلبکی پهن بکننـد و پشت و رویش را در روغن سرخ بکنند. قسمتی از این مایه را میتوانند مشتی درست کرده در مشت به صورت تخم‌مرغ درآورده سرخ بکنند.
موقع هم زدن این مایه لازم است جهت آرد نخودچی‌اش که سـفت میشود مقداری آب ریخته چنگ بزنند. شامی کوفته را هم سرخ کرده میخورند و هم پیازداغ درست کرده آب و سرکه قند ریخته آب‌پز میخورند.

مقدار مواد:

هر ۵۰۰ گرم گوشت ۲۵۰ گرم آرد نخودچی، دو تخم‌مرغ، فلفـل و زردچوبه و ادویه و نمـک جمعـا یک سـر قاشق، روغن به حد کافی.

شامی لپه:

اشاره

مواد لازم: گوشت سرخ بی‌چربی، لپه، روغن، پیاز، تخم‌مرغ،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۲۳
زعفران، نمک، ادویه.

دستور طبخ:

گوشت را پخته، لپه را جـداگانه میپزنـد و هر دو را با هم چرخ کرده و پیاز رندیده و زعفران سائیده و نمک زده مثل شامی اما کلفت‌تر در نعلبکی پهن و مهیا نموده در روغن سرخ میکنند. هرچه گوشتش زیادتر باشد تخم‌مرغ زیادتر لازم دارد و تخم‌مرغ برای آن است که شامی پوک بشود و هرچه لپه‌اش زیادتر باشد از تخم‌مرغ باید کم بکنند.

مقدار لازم:

۵۰۰ گرم گوشت، ۲۵۰ گرم لپه، تخم‌مرغ یک عـدد، پیاز دو عـدد، نمک یک قاشق چایخوری سـرخالی، زعفران به اندازه‌ای که مایه خوشرنگ بشود، روغن به مقدار لازم. این شامی داغ‌داغ همراه نان و ترشی یا بدون آن صرف میشود.

شامی گوشت:

اشاره

مواد لازم: گوشت سرخ بی‌چربی، پیاز، فلفل و زردچوبه، ادویه، روغن، سفیده تخم‌مرغ، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را یک چرخ‌دنده ریز یا دو چرخ‌دنده درشت کرده، پیاز را با دنده درشت رنده، رندیده و با تخم‌مرغ و ادویه و فلفل و زردچوبه و سفیده تخم‌مرغ و نمک چنگ بزننـد و مثل شامی در کف دست، یا روی تخته ساطور به اندازه نعلبکی و کوچکتر پهن بکننـد و کف ماهیتابه را کمی روغن به انـدازه‌ای که چرب بشود ریخته، روی آتش گذارنـد و داغ که شد شامی‌ها را در آن بخوابانند، یک رویش که سرخ شد برگردانده روی دیگرش را سرخ بکنند.

دقت شود که زیاد سرخ نشود که تلخ‌مزه و نمک زیاد به آن نزنند که جمع میشوند. این شامی همان همبرگر امروزی است که نامش تغییر کرده است.

زرده تخم‌مرغ را بکار نبرند که طعمش مطلوب نمیشود.

مقدار مواد:

۵۰۰ گرم گوشت، سه پیـاز متوسـط، یـک سـفیده تخم‌مرغ، نصف قـاشق چایخوری فلفل و زردچوبه و ادویه، انـدکی نمک یا بدون نمک.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۲۴

دستور پهن کردن شامی به کف دست و روی تخته:

اگر به کف دست پهن میکنند کف دست را آب بمالند و اگر روی تخته پهن میکنند تخته را آب بزنند و اگر در کف نعلبکی پهن میکننـد بایـد پـارچه نازکی را خیس کرده بچلاننـد و کف نعلبکی پهن کرده شامی را روی آن پهن بکننـد و دم پارچه را گرفته روی دست برگردانند. قاعده برداشتن شامی از روی تخته هم آن است که کارد پهن نازکی را از زیر آن رد کرده شامی را به کف دست برگردانـده در ماهیتـابه بگذارنـد و برای برداشـتن از ماهیتـابه هم تـا شـامی‌هـا خرد نشود بهتر است که اولا از ماهیتابه‌های نچسب اسـتفاده کنند و دیگر از کاردک یا کفگیر مخصوص که لبه نازک داشته باشد و در صورت نبودن این دو کفگیر بره ۵] بکار ببرند.

شامی مرغ:

اشاره

مواد لازم: مرغ، پیاز، روغن، تخم‌مرغ، آبلیمو، ادویه.

دستور طبخ:

مرغ را با پیاز بدون آب یا کمی آب، روی آتش ملایم پخته، استخوانهایش را جدا کنند و چرخ کرده برای هر مرغ دو تخم‌مرغ و نصف قاشق چایخوری ادویه و دو قاشق آبلیمو ریخته خوب بمالند و بصورت شامی یا کتلت درآورده در روغن سرخ بکنند. این مایه چون پخته است سرخ زیاد نمیخواهد که سوخته خراب میشود. اگر آب‌دار پخته‌اند میتوانند آبش را هم سوپ یا چیز دیگر بکنند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۲۵

کوکوها

کوکوی سبزی:

اشاره

مواد لازم: تره و جعفری و شنبلیله و گشنیز و شبت، تخم‌مرغ، ادویه، فلفل زردچوبه، روغن، آرد، نمک.

دستور طبخ:

سبزی را نرم چرخ کرده برای هر نیم کیلو سبزی ۵ عدد تخم‌مرغ، یک قاشق غذاخوری سرخالی آرد گندم، یک قاشق چایخوری ادویه و فلفل زردچوبه، یک قاشق چایخوری سرخالی، نمک ریخته همه را با هم پنج دقیقه و بیشتر هم بزنند. سپس روغن در ماهیتابه داغ کنند و چندانکه امتحان کردند که خوب داغ شده است مایه را در آن ریخته ماهیتابه را تکان بدهند که به همه ظرف پهن شده صاف بشود. از حالا ببعد اگر ماهیتابه را در فر ۱۵۰ درجه حرارت گذاشته حدود نیم ساعت صبر کنند چه بهتر و اگر فر نبود میتوانند در ماهیتابه یا سینی گذاشته با ذغال آتش درست کنند و روی آن بریزند که زیر و رویش با هم پخته بشود و اگر نه یک روی کوکو که سرخ شد با چاقو آنرا چهار قاچ یا بیشتر بریده با کفگیر و کاردک و مانند آن برداشته پشت و رو بکنند.
برای پختن هر روی کوکو به شرطی که آتشش ملایم باشد حدود نیم ساعت وقت لازم است. «اگر آتش آن زیاد باشد پشت و رویش سوخته وسطش نپخته میماند.» هرچه مایه کوکو بیشتر هم‌بخورد پوک‌تر میشود و همچنین برای هر مایه اگر یک تخم‌مرغ زیادتر بزنند بهتر از آن است که کم بزنند. برای کوکوی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۲۶
مجلسی (فانتزی) آب سبزی را کوکو میکنند. «امتحان روغن که داغ شده یا نشده است این است که سر قاشق مایه هم‌زنی را به روغن اشاره کنند، وقتی صدا کرد داغ شده است، یا نک چوب کبریتی را تر کرده در روغن فرو برده امتحان بکنند.»

کوکوی لوبیا سبز:

اشاره

مواد لازم: لوبیا سبز، پیاز، روغن، فلفل زردچوبه، ادویه، آرد، نمک.

دستور طبخ:

نخ‌های دو طرف لوبیا سبز و دمش را گرفته ریز خرد کنند و در روغن با مدارا و آتش ملایم که در روغن بپزد سرخ کرده، پیازداغ نیز درست کرده هردو را از روغن درآورده روی هم بریزند و تخم‌مرغ به اندازه رویش شکسته، آرد بریزند و فلفل و زردچوبه و ادویه نمکش را هم ریخته خوب هم بزنند. پس از آن روغن در ماهیتابه داغ کرده، از صدا که افتاد مایه را ریخته، ماهیتابه را تکان بدهند که مایه صاف بشود و آنرا برای نیم ساعت در فر ۱۵۰ درجه بگذارند. کم و زیاد مدت در فر ماندن بسته به کمی و زیادی و کلفت نازکی مایه میباشد. اگر فر نبود و توانستند روی در ماهیتابه هم سینی انداخته آتش ذغال بریزند و در غیر این صورت یک رویش که سرخ شد با کارد برش زده برگردانده روی دیگرش را سرخ بکنند. «سرخ شدن مایه از اطراف ماهیتابه نشان داده میشود.»
برای هر ۵۰۰ گرم لوبیا هفت تخم‌مرغ، یک قاشق آرد، دو پیاز متوسط و یک قاشق فلفل زردچوبه و ادویه و یک قاشق چایخوری سرخالی نمک و ۲۵۰ گرم روغن کافی است.

کوکو سیب‌زمینی:

اشاره

مواد لازم: سیب‌زمینی، تخم‌مرغ، روغن، ادویه، زعفران، نمک.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۲۷

دستور طبخ:

سیب‌زمینی را پخته پوست‌کنده رنده بکنند. تخم‌مرغ و ادویه‌اش را زده، گرد زعفران و نمک رویش پاشیده چنگ بزنند. حاضر که شد روغن در ماهیتابه داغ بکنند و مایه را توی آن ریخته ماهیتابه را تکان بدهند که صاف بشود و سپس پشت و رویش را رخ بکنند.
این کوکو به دو صورت پخته میشود، یکی نوعی مانند دیگر کوکوها که یکجا در ماهیتابه سرخ میکنند و نوع دوم آن است که آنرا شامی شامی سرخ میکنند.
پس اگر یکجا سرخ بکنند تخم‌مرغ کمتر بزنند و اگر بخواهند شامی شامی کنند تخم‌مرغش را باید زیادتر بزنند.
برای نوع اول هر نیم کیلو سیب‌زمینی ۵ تخم‌مرغ و برای نوع شامی ۷ تا ۸ تخم‌مرغ لازم است. کوکوی نوع دومش را نیز میتوانند شیرین بکنند، به این صورت که آب‌قند غلیظ درست کرده، شامی را پس از سرخ کردن در آن انداخته دربیاورند.
برای آنکه تخم‌مرغ فاسد از میان تخم‌مرغ‌ها شناخته شده، مایه را خراب نکند بهتر است اول یکی یکی را در نعلبکی شکسته پس از اطمینان از سلامتیش در مایه داخل کنند.

کوکوی تره:

اشاره

مواد لازم: تخم‌مرغ، تره، روغن، ادویه، فلفل زردچوبه، آرد، نمک.

دستور طبخ:

تره را پاک کرده خوب بشویند و ولو کنند کاملا خشک بشود.
سپس دسته کرده خیلی ریز خرد بکننـد و دو مرتبه باد بدهند که کاملا خشک بشود و پس از آن کمی در روغن تفت بدهند. حاضـر که شـد از روی آتش برداشـته بگذارنـد خنـک شود و تخم‌مرغ‌هـایش را رویش شکسـته، آرد، ادویه، فلفل، زردچوبه، نمکش را زده خوب هم بزننـد و روغن در ماهیتـابه داغ کرده مایه را در آن برگردانـده پشت و رویش را ماننـد دیگر کوکوها که گفته شد سرخ
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۲۸
بکنند.
این کوکو را بدون آنکه تره‌اش را هم سرخ کنند میتوان درست نمود، اما تره‌اش را چرخ نباید کرد که لیز میشود و تخم‌مرغش هم باید به نسبت زیادتر باشد، یعنی برای هر نیم کیلو تره ۸ تا ۱۰ تخم‌مرغ لازم است، ادویه نمکش به همان اندازه که ذکرش گذشت، برای ۵۰۰ گرم تره یک قاشق چایخوری در جمع ادویه فلفل زردچوبه و یک قاشق سرخالی نمک لازم است.

کوکو بادمجان:

اشاره

مواد لازم: بادمجان، پیاز، تخم‌مرغ، آرد، روغن، فلفل زردچوبه، ادویه، نمک.

دستور طبخ:

بادمجان را پوست‌کنده سرخ بکنند و سپس چرخ کرده، پیاز را ریز خرد کرده طلائی رنگ سرخ نموده روی بادمجان بریزند و تخم‌مرغ و آرد و ادویه نمکش را زده خوب هم بزننـد و در روغن داغ که شـرحش گـذشت ریخته سـرخ بکننـد. هریـک کیلو بادمجان نیم کیلو تخم‌مرغ.

کوکوی گوشت:

اشاره

گوشت لخم کم‌چربی، پیاز، روغن، آرد، فلفل زردچوبه، ادویه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را با پیاز بار کرده بپزند و چرخ بکنند. پیاز را ریز خرد کرده طلائی سرخ کرده داخل بکنند. آرد و ادویه، فلفل زردچوبه نمکش را زده خوب هم بزنند و در ماهیتابه روغن ریخته خوب داغ بکنند و مایه را توی آن ریخته ماهیتابه را تکان داده صاف نموده با آتش ملایم سرخ بکنند. هر ۵۰۰ گرم گوشت ۶ تا ۷ تخم‌مرغ، یک قاشق آرد، دو پیاز متوسط، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه ادویه، نصف آن نمک. چنانچه ذکرش گذشت هر کوکو چنانچه پشت و رویش با هم سرخ بشود مغزپخت‌تر و خوشمزه‌تر میشود والّا یک رویش را طبق کلفتی نازکی مایه از یک ربع تا نیم ساعت حرارت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۲۹

یکنواخت ملایم بدهند. روی آتش گاز و پریموس که وسط ماهیتابه آتش میخورد نباید پخت که وسط کوکو سوخته اطرافش نپخته میماند و همچنین که مغزپخت نمیشود. پس بهتر است که اول در فر و اگر نبود روی آتش ذغال که روی کوکو را نیز سینی انداخته آتش ذغال بریزند درست کنند و در غیر این صورت یک رویش را پخته برش بدهند و برگردانده روی دیگرش را سرخ بکنند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۳۰

نیمرو - خاگینه

نیمروی ساده:

اشاره

مواد لازم: تخم‌مرغ، روغن، نمک یا شکر.

دستور طبخ:

روغن را روی آتش گذارده داغ که شد، تخم‌مرغ را یکی یکی در نعلبکی شکسته اگر سالم بود در روغن بیندازد و در ظرفش را گذارده، یکی دو دقیقه صبر بکنند. «فایده در نعلبکی یا پیاله جداگانه شکستن و ریختن آن است که اگر تخم‌مرغی خراب بود همه نیمرو را خراب نکند.» سپس رویش نمک پاشیده سر سفره ببرند. اگر دوست داشته باشند میتوانند به جای نمک روی نیمرو خاکه‌قند یا شکر پاشیده میل کنند. «البته که قند یا شکر سائیده برای پاشیدن بهتر از شکر است، چه شکر نکوبیده زیر دندان مثل ریگ چرق چرق کرده خورنده را ناراحت میکند.» واضح است که روغن حیوانی اعلاـ نیمرو را مطبوع‌تر میکند، و ضمنا باید بخاطر داشت که خوب و بد روغن نیز از نیمرو معلوم میشود. فایده گذاشتن در ظرف نیمرو هم در پختن آن است که تخم‌مرغ‌ها بالا زده زیبا و مغزپخت می‌شود. مدت زمان ماندن نیمرو روی آتش از دو دقیقه نباید تجاوز بکند مگر آنکه بخواهند آنرا سفت بخورند.

نیمروی خرما:

اشاره

مواد لازم: تخم‌مرغ، خرما، روغن.

دستور طبخ:

هسته خرماها را درآورده روغن را روی آتش گذارده خرماها را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۳۱

یکی دو تف در روغن داده کف ماهیتابه پهن بکنند و تخم‌مرغ‌ها را یکی یکی شکسته پس از اطمینان از سلامتی روی خرماها انداخته درش را بگذارند. دو سه دقیقه بعد نیمرو حاضر است. اگر خرماها را یکی دو دقیقه در آب خیسانده پوست آنها را هم بکنند گواراتر میشود.

نیمروی قرمه:

اشاره

مواد لازم: قرمه «که شرحش گذشت»، تخم‌مرغ، روغن، شکر، خاکه‌قند.

دستور طبخ:

کمی روغن در ماهیتابه انداخته قرمه را خرد کرده در آن ریزند و کف ماهیتابه پهن بکنند؛ تخم‌مرغ‌ها را شکسته پس از اطمینان از سلامتی روی قرمه‌ها بیندازند و درش را گذاشته دو سه دقیقه صبر بکنند، اگر خواستند پس از کشیدن میتوانند روی آن خاکه‌قند یا شکر پاشیده سر سفره ببرند. این نیمرو روغن کمتر میخواهد، به آن جهت که خود قرمه دارای چربی کافی میباشد و ضمنا چون قرمه دارای نمک است روی نیمروی آن نباید نمک بپاشند.

خایه‌گینه- خاگینه:

اشاره

مواد لازم: تخم‌مرغ، روغن، آرد، شکر، زعفران.

دستور طبخ:

برای هر ۴ نفر ۵ تخم‌مرغ و دو قاشق متوسط آرد و یک سر قاشق چایخوری زعفران سائیده. همه را با هم خوب هم زده یا با

مخلوطکن مخلوط بکنند که آرد کاملاـ در تخم‌مرغ حل شده، گلوله گلوله نداشته باشد. روغن را در ماهیتابه ریخته روی آتش گذارند، خوب که داغ شد مایه را ریخته ظرفش را تکان بدهند که خوب جابجا شده صاف بشود و آتشش را کم نمایند. اگر روی ماهیتابه را هم سینی انداخته، آتش بریزند بهتر شده، پشت و رویش با هم سرخ میشود، اگر نه یک رویش که پخته شد برش داده برگردانند و روی دیگرش را بپزند. اگر فر موجود باشد آنرا برای ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در فر معتدل قرار بدهند. وقتی در دیس یا بشقاب کشیده شد رویش قند سائیده پاشیده میل کنند. این
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۳۲
غذا نوعی قاتق است که با نان میخورند و هم از آن به صورت پس‌غذائی و دسر استفاده میکنند.

خاگینه گوجه‌فرنگی:

اشاره

مواد لازم: تخم‌مرغ، آرد، پیاز، گوجه‌فرنگی، روغن، ادویه، فلفل، نمک.

دستور طبخ:

برای هر چهار نفر ۵ تخم‌مرغ، دو قاشق کامل آرد، آب، سه گوجه‌فرنگی متوسط، دو پیاز متوسط، یک قاشق چایخوری ادویه و فلفل و نمک.
پیاز را مانند گوشت قیمه‌ای خرد کرده در روغن سرخ بکنند و عسلی رنگ که شد درآورده در ظرفی جداگانه بریزند. آب گوجه‌فرنگی‌ها را گرفته داخل پیازداغ کنند و تخم‌مرغ‌ها را شکسته روی آن بریزند و آرد و نمک و فلفل و ادویه‌اش را هم ریخته خوب هم بزنند، حاضر که شد روغن در ماهیتابه داغ کرده توی آن ریخته ماهیتابه را تا مایه‌اش صاف بشود تکان بدهند. یک رویش که پخته شد برش داده برگردانند، یا ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در فر ۲۰۰ درجه بگذارند.
میتوانند برای پختن مایه از همان روغن پیازداغ نیز استفاده بکنند.

تخم‌مرغ نیم‌بند:

بهترین تخم‌مرغ نیم‌بند آن است که سفیده‌اش مانند شیر شده باشد و آن به این قاعده است که پس از جوش آمدن آب تخم‌مرغ را آهسته که به ته ظرف نخورد و نشکند در آب رها کرده سه دقیقه صبر بکنند. اگر در آب آن مقداری نمک بریزند از ترکیدن تخم‌مرغ به شرط سالم بودن تخم‌مرغ جلوگیری میکند. بشرط آنکه تخم‌مرغ در یخچال نبوده و الّا با آب سرد بپزند.

تخم‌مرغ و سیب‌زمینی:

تخم‌مرغ و سیب‌زمینی هر دو را با پوست پخته، سپس پوست بکنند و با روغن اعلاـ یا کره کوبیده یا با پنجه چنگال نرم و مخلوط نموده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۳۳

نمک و گلپر بپاشند. غذائی است لذیذ و سهل الوصول و مقوی. اگر تخم‌مرغ و سیب‌زمینی را با بخار بپزند، به این صورت که ته ظرف آن چیزی تعبیه کنند که در میان آب نجوشد، تخم‌مرغش از ترکیدن محفوظ مانده و سیب‌زمینی‌اش خوش‌طعم‌تر میشود. برای پختن آنها حدود ۲۰ دقیقه در ظروف معمولی که درش را محکم کرده باشند و شش هفت دقیقه در زودپز از وقتی که آبش جوش آمده باشد وقت لازم است. البته برای این غذا سیب‌زمینی فشمی (پشندی) لازم است. نشانه تخم‌مرغ تازه آن است که اگر در آبش رها کنند به ته آب میرود و اگر جلو چراغ به درونش نگاه کنند وسطش تاریک و اطرافش سفید مینماید، در صورتی که تخم‌مرغ خراب همه جایش سیاه نشان داده میشود، از آنجا که زرده و سفیده‌اش مخلوط شده است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۳۴

حلیم‌ها

حلیم بادمجان:

اشاره

مواد لازم: گوشت چربی‌دار، بادمجان، عدس، روغن، کشک، پیاز، نعنا خشک، سیر، فلفل و زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

گوشت را با پیاز بار کنند نیمه‌پز که شد عدسش را بریزند، نزدیک پخته شدن عدس بادمجانش را پوست کنده، چهار پاره نموده با فلفل زردچوبه، نمکش بیفزایند و بگذارند آبش تمام بشود. سپس از روی بار برداشته استخوانهای گوشت را جدا بکنند و با گوشت‌کوب کوبیده، کشکش را هم‌زده باز بکوبند و مخلوط کنند و جداگانه پیازداغ درست کرده وقت برداشتن که زعفرانی رنگ شده باشد نعنا خشکش را ریخته بردارند و پس از کشیدن حلیم روی آن بدهند. قبل از ریختن نمک کشک را بچشند که اگر شور باشد نمک نریزند و در شور نبودن هم باز کمتر بریزند که خواه ناخواه کشک سائیده را نمک میزنند. به جای پیازداغ میتوان سیرداغ درست نمود، آن هم مانند پیازداغ درست میشود با تفاوت آنکه سیر را ریز میکنند. پوست کندن سیر را فراموش نفرمایند.

حلیم بادمجان نوع دوم:

همه کار این حلیم نیز مانند قبلی است با تفاوت، یکی آنکه بادمجانش را سرخ میکنند. «البته جداگانه و در روغن» و دوم آنکه موقع جا انداختن، همراه نمک فلفل زردچوبه زدن پیازداغ هم درست نموده داخل میکنند. توجه شود که نعنا خشک روی غذا در پیازداغ سرخ نشود که تلخ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۳۵

میشود و تنها کافی است که ریخته بردارند و اگر کمی زردچوبه هم به آن همراه کنند خوش‌طعم‌تر میشود.

مقدار لازم:

برای هر ۵۰۰ گرم گوشت ۵ تا ۷ بادمجان متوسط و ۲۰۰ گرم عدس و سه پیاز متوسط لازم است. روغن به اندازه‌ای که بادمجان و پیازداغ آن سرخ بشود. کشک ۲۵۰ گرم.

حلیم گوشت:

اشاره

مواد لازم: گوشت قلوه‌گاه و گردن، گندم پوست کنده، روغن، دارچین.

دستور طبخ:

گندم را پاک کرده، شب آب ریخته بار بکنند. صبح گوشت آنرا بار کرده بگذارند کاملا پخته بشود. در فرصت پخته شدن گوشت گندم را از روی بار برداشته چرخ بکنند، سپس از الک درشت‌تر یا از سوراخ‌های آبکش دست مالیده رد بکنند به این ترتیب که گندم را در الک یا آبکش ریخته با سر انگشت و یا کف دست بمالند تا از الک یا آبکش در برود. گوشت که پخته شد از روی بار برداشته استخوانها و لثه پوسته‌اش را بگیرند و گوشت خالصش را با گوشت‌کوب کاملا بکوبند و نرم بکنند. «گوشت را چرخ نکنند که در حلیم گلوله گلوله میشود.» سپس گوشت و گندم صاف کرده را یکجا نموده روی آتش بگذارند و آبش را اندازه کرده بگذارند سه چهار ساعت دیگر ملایم جوش بخورد و مرتب آنرا هم بزنند. «هرچه حلیم بیشتر روی آتش ملایم گوشت‌کوب بخورد، جا افتاده‌تر و نرم‌تر و خوب‌تر میشود. در آخر برای یک تا نیم ساعت هم آنرا دم‌کنی انداخته با آتش کمتر دم بکنند. موقع کشیدن دو سه هم ملایم دیگر آنرا بزنند، و روغن حیوانی خوب داغ کرده، اول مقداری دارچین کوبیده روی حلیم که کشیده‌اند پاشیده بعد از آن روغن داده، خاکه‌قند الک کرده رویش پاشیده با نان و بی‌نان «تو برو که من آمدم!» نوش جان بکنند. اگر خواستند سر روغنش هم کلاه سر هم بگذارند که زیادتر آنرا بطرف خود بکشند میتوانند با

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۳۶

قاشق یا نان چاکی از وسط ظرف بطرف خود بدهند کاری که رندان میکردند!

حلیم بوقلمون:

اشاره

مواد لازم: گوشت بوقلمون، گندم پوست کنده، روغن، دارچین.

دستور طبخ:

آن درست مانند حلیم گوشت باتفاوت آنکه به جای گوشت گوسفند گوشت بوقلمون بکار میبرند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۳۷

آش‌ها

آش رشته:

اشاره

مواد لازم: نخود و لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، عدس، تره، جعفری، گشنیز، اسفناج یا برگ چغندر، پیاز، سیر، روغن، فلفل زردچوبه، نعنا خشک، رشته آشی، آرد، کشک یا سرکه.

دستور طبخ:

نخود و لوبیا را بار کرده، نیم‌پز که شد عدسش را بریزند.
«عدس زودتر پخته میشود.» عدسش که پخت، سبزی آنرا که پاک کرده شسته خرد کرده‌اند بریزند و سبزی که پخت رشته‌اش را ریخته آتشش را تند بکنند.
«چه اگر در این وقت آتش دیگ ملایم باشد رشته‌ها به هم چسبیده گلوله میشود.» بعد از آن فلفل زردچوبه نمکش را همراه پیاز نعناداغ ریخته، کمی آرد در آب سرد حل کرده برای لعابش داخل بکنند. از این وقت نیم تا یک ساعت صبر بکنند و البته در دقایق آخر تا آش جاافتاده دست بهم بشود آتش آنرا کم بکنند. نمک این آش و هر غذای کشک‌دار را اول و زیاد نزنند، چه ممکن است کشکش شور بوده، غذا را خراب بکند. موقع کشیدن ملایم همزده در ظرف بکشند، چه با تند هم زدن رشته‌ها خرد میشود و پیازداغ یا سیرداغ، نعنا داغ رویش را هم داده سر سفره ببرند. اگر بخواهند مجلسی کشیده یا تعارف بدهند میتوانند قبلا- مقداری از نخود و لوبیای پخته‌اش برداشته کنار بگذارند و در این وقت با آن روی ظرف را زینت داده نعناداغ سیرداغ را روی آن بدهند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۳۸
این در صورتی است که ذائقه خورنده مختلف بوده ندانند چه کسی ساده و چه کسی با کشک یا سرکه میخورد و اما چنانچه همه با کشک بخورند بهتر است کشک آنرا موقع کشیدن بزنند. درباره پیازداغ نعناداغ آن هم اگر مال توی و روی آنرا یک‌جا درست کنند در وقت و کار صرفه‌جوئی کرده‌اند.

مقدار مواد:

برای هر پنج نفر یک کیلو سبزی و اسفناج که دو سوم آن اسفناج و یک سوم سبزی باشد. ۳۰۰ گرم نخود لوبیا، ۲۰۰ گرم رشته، یک قاشق آرد، دو تا سه پیاز، ۱۰۰ گرم روغن که پیازداغ کرده نصفش را تویش ریخته، نصفش را رویش بدهند. یک

قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، ۳۰۰ گرم کشک. پررشته کم‌رشته‌تر آن همراه دیگر مصالح بسته به میل پزنده و خورنده میباشد.

آش جو:

اشاره

مواد لازم: قلم گاو یا گوسفند یا کله بره، یا گوشت گردن، نخود و لوبیا قرمز و عدس، جو پوست‌کنده، تره، جعفری، گشنیز، اسفناج، پیاز، فلفل زردچوبه، روغن، کشک.

دستور طبخ:

بنشن (نخود و لوبیا ...) آن همه را با هم از نخود و لوبیا و جو به غیر از عدس که زودتر میپزد همراه گوشت سوا بار کرده نیم‌پز که شد عدسش را ریخته بپزند. پخته که شد آب به اندازه در دیگ جوش آورده بنشن را در آن برگردانند و سبزی آنرا که نیز پاک کرده شسته خرد کرده‌اند ریخته فلفل زردچوبه‌اش را به اندازه با کمی نمک بریزند. هرچند دقیقه یک بار تا ته نگیرد هم بزنند و پیازداغ درست کرده به آن بیفزایند. این آش هرچه روی بار باشد و یواش‌یواش بجوشد و جاافتاده‌تر بشود کاملتر و مطبوعتر میشود و حد اقل وقتی که باید صرف پختن آن بشود پنج شش ساعت است.
موقع خوردن، کشک آن را زده بکشند و رویش نعناداغ بدهند. نعناداغ را اینطور درست میکنند که روغن را داغ کرده نعنا خشک را در کف دست نرم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۳۹
نموده در آن ریخته بردارند. «اگر زیادتر از این باشد تلخ میشود.» حتما گوشت و یا کله بره و قلم لازم نمیباشد و بدون آنها هم پخته میشود.

آش شله‌قلمکار:

اشاره

مواد لازم: گوشت گردن و قلوه‌گاه، نخود، لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، عدس، ماش، برنج، آشی، تره، جعفری، شبت، ترخون، مرزه، روغن، پیاز، فلفل، زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

نخود و لوبیاها و گوشتش را با هم بار کنند. برنج و سبزی را در دیگ خودش علاحده بپزند. ماش را جداگانه بار کنند، پخته که شد آب سرد رویش ریخته درش را بگذارند، جوش که بیاید کف کرده پوستهای ماش از آنها جدا شده روی آب میآید که باید آنها را با کفگیر گرفته دور بریزند. پس از گرفتن پوست ماش‌ها خود آنرا داخل دیگ سبزی و برنج که در حال

جوشیدن است بریزند. نخود و لوبیایش را که در این وقت پخته شده است نیز داخل دیگ بکنند. استخوانهای گوشت را با لثه پوسته‌هایش گرفته با گوشت‌کوب خوب بکوبند و آنرا هم در دیگ ریخته و عدسش را پاک کرده بریزند. پیازداغ زیادتر درست کرده نصفش را برای روی آش و نصفش را با نمک و فلفل زردچوبه و فلفل زیادتر ریخته هم بزنند و درش را گذاشته آتشش را ملایم بکنند.

این آش نیز مانند حلیم هرچه زیادتر هم خورده زیادتر روی بار بماند و جا افتاده‌تر بشود خوش‌طعم‌تر و کشدارتر میشود. «پاک کردن بار و بنشن و پاک کردن و شستن سبزی فراموش نشود.» پس از کشیدن، پیازداغ فراوان روی ظرفها داده سر سفره ببرند و به سلامتی و اشتهای فراوان نوش جان فرمایند.

آش ماست، آش آبغوره:

اشاره

مواد لازم: خرده برنج، لپه، تره، جعفری، گشنیز، شبت، گوشت قرمز، روغن، پیاز، نعنا خشک، فلفل زردچوبه، نمک، ماست یا آبغوره.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۴۰

دستور طبخ:

خرده برنج را پاک کرده با لپه و سبزیجات آن که پاک کرده خوب شسته خرد نموده‌اند ریخته روی آتش گذارند. گوشت را چرخ‌کرده با پیاز رندیده و فلفل زردچوبه و نمک چنگ زده کوفته سرگنجشکی درست کرده توی آن بریزند. پیازداغ نعناداغ نیز درست کرده نصفش را با نمک و فلفل زردچوبه در آش ریخته نصفش را برای روی آش گذارند. هنگام جوشیدن هرچند دقیقه یک بار آش را هم بزنند که هم ته نگیرد و هم دست به هم شده جا بیفتد. دو تا سه ساعت این آش کامل میشود.

موقع کشیدن ماست را خوب هم زده ریخته مخلوط نموده بردارند و بقیه پیازداغها را روی ظرف یا ظرف‌ها بدهند. به جای سرگنجشکی میتوانند در این آش کوفته برنجی بیندازند. «اگر بخواهند میتوانند به کوفته‌برنجی مراجعه کنند.» اگر با آبغوره بخواهند بهتر است آبغوره را ریخته یکی دو جوش که خورد بکشند.

آش سماق، آش انار:

اشاره

مواد لازم: برنج آشی، لپه، تره، جعفری، گشنیز، شبت، گوشت بی‌چربی، روغن، پیاز، نعنا خشک، فلفل زردچوبه، سماق یا انار، نمک.

دستور طبخ:

این آش درست مانند آش ماست پخته میشود، یعنی برنج و لپه و سبزی آنرا با هم ریخته روی بار بگذارند و گوشت را چرخ‌کرده با پیاز رندیده و نمک و فلفل زردچوبه سرگنجشکی کرده بیندازند و پیازداغ نعناداغ درست کرده نصفش را ریخته، نصفش را برای رویش گذارند، اما به جای ماست باید سماق را در آب جوشانده بطوری که در کوفته سماق آمد دو سه بار پاره‌آهن پاکیزه یا سیخ کبابی روی آتش سرخ‌کرده در آن فرو کنند تا تلخی آن گرفته بشود و سپس صاف کرده به مقدار لازم در آتش ریخته نیم ساعت دیگر برداشته بکشند و رویش نعناداغ پیازداغ دهند. اگر با چاشنی انار بخواهند به جای ماست یا

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۴۱

سماق آب انار بریزند.

به جای کوفته قلقلی میتوانند در این آش هم کوفته‌برنجی بیندازند و برای تهیه‌اش به کوفته‌برنجی مراجعه کنند.

آش ساک:

اشاره

مواد لازم: آرد برنج یا آرد گندم، تخم‌مرغ، گوشت بی‌چربی، پیاز، فلفل، زردچوبه، روغن، آبغوره، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده همراه فلفل زردچوبه که در آن ریخته آب بریزند بجوشانند. آرد برنج یا آرد گندم را یکی دو قاشق در آب سرد کاملا حل کرده در آن بریزند و تخم‌مرغ را خوب زده باریک‌باریک در آن ریخته هم بزنند، اگر بخواهند، گوشت بی‌چربی را هم با پیاز رندیده و فلفل زردچوبه و نمک چنگ زده سرگنجشکی کرده بیندازند و اگر بدون گوشت پخته‌اند ۱۵ دقیقه بعد از ریختن تخم‌مرغ و اگر کوفته ریخته‌اند به شرطی که کوفته‌هایش را به اندازه فندق درست کرده باشند نیم ساعت دیگر کشیده سر سفره برده با آبغوره میل کنند. این آش برای بیمارانی است که بیماری معدی داشته باید از غذای ثقیل پرهیز بکنند و هم نوعی پیش‌غذائی محسوب میشود.

آش گندم:

اشاره

مواد لازم: گندم پوست کنده، برنج آشی، قلم گاو یا گوسفند، نخود، لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، عدس، تره، جعفری، اسفناج، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نعنا خشک، نمک.

دستور طبخ:

گندم و برنج و نخود لوبیا و قلمش را علاحده بپزند. آب دیگ را جوش آورده عدس و سبزی‌اش را با فلفل و زردچوبه نمک

ریخته گندم و برنج نخود لوبیایش را بریزند و اگر قلم هم پخته‌اند مغزهایش را تکان داده اضافه کنند و بگذارند خوب پخته جا بیفتد. این آش باید زیاد هم بخورد که ته میگیرد و ضمنا باید سفت‌تر از دیگر آشها باشد. نیم ساعت به برداشتن نعناداغ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۴۲

پیازداغش را درست کرده، نصفش را داخل دیگ کرده نصفش را برای روی ظرف بگذارند. هرچه مغز قلم این آش زیادتر باشد خوش‌مزه‌تر میشود، اما نه چندانکه خارج از اندازه بشود.

آش کلم:

اشاره

مواد لازم: بلغور جو یا بلغور گندم، نخود، لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، عدس، برنج آشی، باقلا- خشک، تره، جعفری، گشنیز، اسفناج، کلم، پیاز، روغن، فلفل زردچوبه، نعناخشک، نمک، کشک.

دستور طبخ:

بلغور را با نخود و لوبیاها علاحده بار کرده بپزند. سبزی‌ها را پاک کرده بشویند و خرد کرده با کلم که آنرا نیز خرد کرده، شسته باشند با عدس و باقلا و برنج ریخته جوش که آمد بلغور نخود لوبیای پخته‌اش را ریخته هم بزنند و در دیگ را بگذارند. پیازداغ نعناداغ درست کرده نصفش را با فلفل زردچوبه نمک در دیگ ریخته، نصفش را برای روی ظرف بگذارند. این آش وقتی حاضر میشود که باقلا- عدسش خوب پخته شده، خودش جاافتاده باشد و بعد از پختن نخود لوبیا بلغورش حد اقل دو ساعت دیگر وقت لازم است که روی بار بوده درش گذاشته باشد و گهگاه هم بخورد.

موقع کشیدن، کشک به آن زده برمیدارند و روی ظرفش مانده پیازداغ نعناداغش را میدهند. کم و زیاد ریختن کلم آن بسته به خواست پزنده میباشد و البته که کلم آن باید از نوع برگ آن باشد.

مقدار لازم برای کلیه آشهای بنشن‌دار:

برای هر پنج نفر یک کیلو سبزی مخلوط، ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم بنشن مخلوط، ۵۰ گرم برنج، دو تا سه پیاز متوسط، ۱۰۰ گرم روغن، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه، یک قاشق سرخالی نمک. در صورت داشتن گوشت نیم کیلو گوشت مناسب. یک قاشق چایخوری نعنا خشک، یک عدد سیر، کشک ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم، سرکه یا آبغوره دو تا سه استکان.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۴۳

بورانی

بورانی اسفناج:

اشاره

مواد لازم: اسفناج، برنج، مغز گردو، ماست، فلفل کوبیده، نمک.

دستور طبخ:

اسفناج خرد کرده را با اندکی برنج و مختصری آب و کمی نمک به صورت دم بپزند تا آب آن به خورد برود. سپس ماست را زده اسفناج که خنک شد داخل آن کرده هم بزنند و وقتی کشیده خواستند سر سفره ببرند رویش کمی فلفل و مغز گردوی نیمکوب کرده بپاشند. اگر مقصود خاصیت خنکی آن باشد اسفناج را پخته با ماست بخورند.

نرگسی:

اشاره

مواد لازم: اسفناج، پیاز، روغن، تخم‌مرغ، فلفل، نمک.

دستور طبخ:

اسفناج را در روغن بطوری که در آن پخته بشود سرخ بکنند.
پیازداغ جداگانه درست کرده وقتی اسفناج آماده شد آنرا همراه نمک و فلفل داخل آن نموده مخلوط بکنند و تخم‌مرغ رویش کشیده هم زده درش را برای چند دقیقه بگذارند. پس از کشیدن نیز میتوانند رویش پیازداغ بریزند. این نرگسی پس‌غذائی حساب شده و هم خود غذائی مستقل محسوب میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۴۴

دلمه‌ها

دلمه برگ مو:

اشاره

مواد لازم: برگ مو، گوشت چرخ‌کرده، برنج، لپه، پیازچه، جعفری، گشنیز، شبت، ترخون، مرزه، مغز گردو، کشمش پلویی، سرکه و قند یا سکنجبین، پیاز، روغن، ادویه، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ نیم‌رنگ درست کرده، گوشت چرخ‌کرده را در آن سه چهار تف داده «یعنی در پیازداغ روی آتش بزنند و زمین گذارده خنک بکنند.» برنج و لپه‌اش را که پاک کرده شسته قبلا چند ساعت در آب خیسانده باشند روی گوشت و پیازداغ بریزند. سبزی آنرا که پاک کرده، شسته خرد نموده‌اند روی برنج و لپه ریخته. مغز گردوی نیمکوب و کشمش پلویی و فلفل

زردچوبه ادویه نمکش را زده پس از آنکه همه را با هم خوب چنگ زده مخلوط نمودند در برگ مو بپیچند.

نوع برگ مو و دستور پیچیدن آن:

اولا برگ مو نباید چاک داشته باشد. دوم زرد و سفت نباشد. سوم دم آنرا گرفته شسته خشک کرده باشند. پس اگر برگ مو کوچک است دوتای آنرا پهلوی هم و اگر بزرگ است یکی از آنرا کف دست گذارده مقداری از مایه در آن گذارده گوشه‌های برگ را بطوری که کاملا- مایه را بپوشاند «مانند پیچیدن بغچه» روی آن برگردانند. دلمه را معمولا پهن درست میکنند، چه اگر کوفته‌مانند، گرد درست شود چنانچه در پختنش خواهد آمد باز
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۴۵
و متلاشی میشود.
در این وقت باید ظرف پختن آنرا دم دست داشته دلمه‌هائی را که درست میکنند یکی یکی در آن پهلوی هم قرار داده، اگر زیاد آمد به همان ترتیب ردیف دوم و سوم آنرا بچینند. «هرچه دلمه‌ها به هم چسبیده‌تر و بی‌فاصله‌تر از هم باشد سالم‌تر و زیباتر میماند.» پس از فراغت از آن بشقاب و دوری چینی یا فلزی‌ای به صورت دمر روی آنها برگردانده ملایم فشار بدهند و تکه سنگ تمیزی روی آن گذارده بشقاب را روی دلمه‌ها سنگین بکنند. «این همان کار است که دلمه‌ها را از پریشان شدن حفظ میکند و معلوم میدارد که دلمه باید پهن درست بشود.» پس از این مقدمات چاشنی آنرا که سرکه قند یا سکنجبین است همراه آب لازم که تا روی دلمه‌ها را بگیرد از کنار دیگ ریخته روی آتش ملایم گذارده درش را بگذارند.
اولا به جای سرکه‌قند و سکنجبین میتوانند هر چاشنی دیگر هم که دوست داشته باشند مانند آب گوجه‌فرنگی و آبغوره و هرچیز دیگر بزنند، اما با چاشنی سکنجبین و سرکه‌قند جالب‌تر میشود. دیگر چنانچه گفته شد دلمه‌ها را تنگ هم و فشرده بهم بچینند تا آب کمتر ببرد چه این غذا آب‌دارش خوب نمیشود.
دیگر هرچه با دم و با آتش ملایم‌تر و با طول مدت پخته بشود خوش‌طعم‌تر و مغزپخت‌تر میشود. برای پخته شدن برنج و لپه و مواد داخلش باید سه ساعت وقت اگر در ظروف معمولی پخته میشود و برای دیگ زودپز یک ساعت در نظر بگیرند.

مقدار مواد برای پنج نفر:

۴۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده، ۱۰۰ گرم برنج، ۵۰ گرم لپه، ۵۰ گرم مغز گردو، دو قاشق کشمش پلویی، سبزی مخلوط نیم کیلو، فلفل و زردچوبه و ادویه یک قاشق چایخوری، نمک همین اندازه، سه پیاز متوسط، ۱۰۰ گرم روغن، چاشنی به اندازه.
«اینگونه غذاها به جای چهار نفر از آن با پنج نفر قیاس گرفته میشود که تقریبا به صورت هوسانه درست میشود
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۴۶
و معمولا به هر چهار نفر یکی دو نفر هم افزوده میشود.»

دلمه کلم:

اشاره

مواد لازم: کلم برگ، گوشت چرخ‌کرده، برنج، لپه، مغز گردو، کشمش پلویی، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، ادویه، نمک، آب یا رب گوجه‌فرنگی یا آبغوره یا آبلیمو، شکر، تقریبا همان مایه دلمه برگ مو میباشد.

دستور طبخ:

کلم درسته را اول تهش را با چاقو بطوری‌که مقداری هم از اندرون کلم را با آن بیرون بیاورند بگیرند. سپس آب، جوش آورده آنرا درسته در آب جوش قرار داده دو سه جوش داده درآورند و بگذارند خنک بشود، پس از خنک شدن یکی یکی برگ‌ها را با ملایمت از هم جدا کرده در بشقابی پهن بکنند. و این کارهائی است که باید قبلا انجام داده باشند. اول برنج و لپه‌اش را چند ساعت یا یک شب جلوتر پاک کرده، شسته خیس بکنند. دوم سبزی آنرا پاک کرده، شسته خرد بکنند. مغز گردویش را نیمکوب کرده، دم کشمش‌هایش را گرفته برای پاکیزه شدن از خاک و شن در آب ریخته باشند.
گوشتش را چرخ کرده حاضر نموده باشند.
پس از این مقدمات پیازداغ درست کرده نیم‌رنگ که شد گوشت چرخ‌کرده را در آن ریخته کمی تفت بدهند و کنار گذارده خنک بکنند و برنج و لپه و دیگر مصالحش از سبزی و فلفل زردچوبه و نمک و گردو و کشمش را ریخته چنگ بزنند و دست بهم که شد مثل دلمه برگ مو به اندازه هر برگ مایه گذاشته بپیچند. «اگر دلمه‌ها را کوچک‌تر درست کنند که هر برگ کلم یک دلمه بشود بهتر از آن است که دو، سه برگ را پهلوی هم گذارده دلمه بزرگتر درست بکنند.»
در این وقت ظرف پختن را دم دست گذاشته دلمه‌های پیچیده را یکی‌یکی بغل هم در آن قرار داده، اگر زیادتر باشد به همان ترتیب که جزم و بدون فاصله از هم باشند ردیف دوم و سومش را بچینند و چاشنی‌اش را هرچه، از آب
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۴۷
گوجه‌فرنگی، یا سرکه‌قند، یا آبلیمو شکر میباشد همراه کمی آب ریخته بشقابی روی آنها دمر کرده با پاره‌سنگ تمیزی که رویش میگذارند آنرا روی دلمه‌ها سنگین نموده روی آتش گذارند، بخارش که بیرون زد آتشش را ملایم نمایند.
اگر در دیگ زودپز باشد یک ساعت و اگر دیگ معمولی باشد سه ساعت وقت میبرد. موقع کشیدن دقت کنند از هم پاشیده نشود و یکی یکی را با دو قاشق که آنها را از دو طرف گرفته بلند کنند در ظرف بچینند و برای زینت میتوانند رویشان پیازداغ بپاشند و اگر چاشنی نزده‌اند ماست بریزند. «البته که ماست را باید هم زده باشند.» گردو و مغز گردوی داخلش هم از واجبات نبوده اگر نخواسته باشند میتوانند صرفنظر بکنند یا از هر کدام مختصری با پیازداغ روی دلمه‌ها بپاشند.

دلمه گوجه‌فرنگی و فلفل:

اشاره

مواد لازم: گوشت چرخ‌کرده، برنج، لپه، گوجه‌فرنگی، اگر بخواهند فلفل دلمه. ای، پیازچه، جعفری، گشنیز، شبت، ترخون، مرزه، هویج‌فرنگی، برگ بو، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، ادویه، نمک، کشمش، مغز گردو.

دستور طبخ:

برنـج و لپه را جلوتر پاک کرده، شسـته خیس بکنند. سبزی را پاک کرده شسـته ریز خرد بکنند. هویج را تمیز کرده شسـته ریز خرد بکننـد. توی گوجه‌فرنگی یا فلفل را خالی بکننـد. «گوجه‌فرنگی دلمه‌ای باید سـفت و درشت و نترکیده باشد.» طرز خالی کردن گوجه‌فرنگی و دلمه هم آن است که با چاقوی نازک ته «یعنی از طرف دم» گوجه‌فرنگی و دلمه را گرد بریده آنرا کنار بگذارنند و سپس درونش را خالی بکنند.

پیازداغ نیم‌رنگ درست کرده گوشت را در آن ریخته چرخ بدهنـد و برنـج و لپه‌اش را ریخته، سبزیجات و ادویه نمکش را نیز افزوده بپزند بطوری‌که آبش به خورد برود. حاضر که شد از آن داخل دلمه‌ها را پر کرده درهایشان را که بریده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۴۸

کنـار گذاشـته‌انـد به جای خودشان قرار داده، یکی یکی را بطوری که ته، یعنی در گوجه‌ها بالا باشـد در قابلمه یا دیگ تنگ هم چیـده بطـوری که در دلمه‌هـای سـابق گفته شـد و چنـد برگ بو لابلا-یش گذاشـته، رویش را بشـقابی دمر کرده بـا چیزی سنگین بکنند و آب گوجه‌فرنگی ریخته دم بکنند، در دیگ معمولی یک ساعت و نیم بعد حاضر میشود. اگر بخواهند میتوانند داخل مایه‌اش هم آب یا رب گوجه‌فرنگی ریخته بپزند که خوشمزه‌تر میشود. دلمه فلفل را هم درست مانند دلمه گوجه‌فرنگی آمـاده میکننـد بـا تفـاوت آنکه برای برطرف نمودن بوی فلفـل برگ بو را داخل مایه آن میکننـد، اگرچه در گوجه فرنگی هم میتوانند چنان بکنند.

مقدار لازم:

برای پنـج نفر ۵۰۰ گرم گوشت، ۱۰۰ گرم برنج، ۵۰ گرم لپه، نیم کیلو سبزی، سه پیـاز متوسـط، ۱۰۰ گرم روغن، یـک و نیم کیلو گوجه. اگر دلمه کلم بخواهنـد یک کیلو فلفل دلمه‌ای و چنانچه بخواهنـد نصف نصف درست کنند یک کیلو گوجه که نصـفش را دلمه کرده، نصـفش را چاشـنی بکننـد. نیم کیلو فلفل، فلفل زردچوبه ادویه یک قاشق چایخوری، نمک یک قاشـق چایخوری، یک قاشق مغز گردو، یک قاشق کشـمش، برگ بو پنج تا شـش برگ، چاشـنی مطابق طبع که بچشند و کم و زیاد بکنند، شامل آبلیمو و شکر، سرکه و قند، آب گوجه فرنگی، گرد غوره که رویش بپاشند و ...

دلمه بادمجان:

اشاره

مـواد لاـزم: گـوشت چرخ کرده، بادمجـان دلمـه‌ای، برنـج، لپـه، روغـن، تره، جعفری، ترخـون، مرزه، شـبت، پیـازچه، نعنـا، گوجه‌رنگی، فلفل زردچوبه، ادویه، پیاز، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ نیم‌رنگ درست کرده، گوشت را در آن چرخ بدهند.

سپس کمی آب ریخته برنج و لپه و سبزی و ادویه‌جات و آب گوجه‌فرنگی و نمکش را نیز بریزند و با هم بپزند. البته گوشتش زیاد سرخ نشود و آنقدر جوش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۴۹
نخورد و نپزد که لپه‌اش از حال برود. سر بادمجان را با چاقو بریده تویش را خالی کنند و مایه را که پخته‌اند در آن ریخته درش را بگذارند و داخل دیگ بچینند و رویش را آب گوجه‌فرنگی و روغن آب کرده داده درش را بگذارند یک ساعت بعد حاضر میباشد.
تبصره: برای پختن مواد آب زیاد نریزند و بگذارند تا آبش به خورد برود، بادمجان را پوست نکنند، روی بادمجان‌ها آب نریزند، بلکه تنگ هم بچینند تا برای پخته شدن احتیاج به آب زیاد نداشته با همان روغن و آب گوجه‌فرنگی پخته بشود. موقع پر کردن بادمجان‌ها یکی دو برگ «بو» اضافه کنند. اگر بخواهند میتوانند ریز کرده هویج فرنگی هم موقع پختن مواد به آن بیفزایند. «دلمه کدو سبز هم درست مشابه دلمه بادمجان میباشد با تفاوت آنکه موادش باید پخته‌تر باشد، از آنجهت که کدو زودتر میپزد.»
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۵۰

کته و دمی

کته:

برنج را پاک کرده بشویند و برای یک ساعت نمک لازمش را ریخته خیس بکنند، پس از آن در ظرف خودش یا قابلمه و ظرف دیگر ریخته، روغن اندازه‌اش را هم بریزند و روی آتش بگذارند. آبش که تمام شد و به پلق‌پلق افتاد که سوراخ نشان داد دم‌کنی بیندازند و آتشش را کم کنند. هر نفر ۱۰۰ گرم برنج و یک تا دو قاشق روغن و برای هر استکان برنج دو استکان و چنانچه برنجش اعلا باشد دو نیم تا سه استکان آب لازم است. نمکش را موقع خیس کردن برنج چشیده اندازه بکنند.

دمپخت باقلا:

اشاره

مواد لازم: برنج، باقلا خشک، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

برنج و باقلا را شسته، مثل برنج کته آب و نمک ریخته یک ساعت خیس بکنند. بعدا پیازداغ درست کرده برنج و باقلا را در آن ریخته، آبش را اندازه کنند و روغن فلفل زردچوبه به اندازه بریزند و بپزند. به ته‌جوش که افتاد دم‌کنی انداخته یک ساعت صبر بکنند.
تبصره: هریک استکان برنج دو تا سه استکان به نسبت نامرغوبی و مرغوبی برنج آب میبرد. برای هر نفر دو استکان برنج و باقلا و برای هر نفر دو قاشق

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۱

روغن و برای هر چهار استکان یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه لازم است:

معمولا- کته و دمپخت هرچه زیادتر دم بکشد مغزپخت‌تر و خوشمزه میشود، مخصوصا دمپخت باقلا که گاهی ممکن است باقلایش ناپز باشد که با دم بهتر از جوشیدن میپزد. مدت دم گذاشتنش یک تا دو ساعت وقت لازم است.

نمکش را موقع خیس کردن اندازه بکنند. در اول همان دو استکان آب را حساب کنند اگر کم بود ضمن پختن میتوانند آب گرم بریزند. «آب سرد نریزند که باقلایش سفت میشود.» آب خود برنج را که خیس کرده‌اند به حساب بیاورند، یا از اول پس از شستن برنج و باقلا در موقع خیس کردن حساب بکنند.

دمپخت باقلا را با ترشی یا ماست میخورند. چنانچه دوست داشته باشند میتوانند پیازداغ زیادتر درست کرده نصفش را موقع کشیدن روی برنج بریزند که البته خیلی لذیذتر میشود. همچنین اگر دوست داشته باشند پاشیدن کمی دارچین هم دمپخت را خوشمزه‌تر کرده و هم نفخ و رطوبت برنج و باقلا را از بین میبرد. همچنین میتوانند رویش کشمش سرخ‌کرده بپاشند. «کشمش پلویی را پس از پاک کردن و شستن و خشک کردن در روغن سرخ میکنند ولی نه زیاد سرخ و به صورتی که سوخته و تلخ بشود.»

دمی بلغور:[۶]

اشاره

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۱ ؛ ص۱۵۱

اد لازم: برنج، بلغور، باقلا خشک، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

درست مانند دمپخت باقلاست با حذف دارچین و کشمش، به این صورت که برنج را با بلغور و باقلا پس از پاک کردن و شستن یک ساعت با نمک خیس میکنند و پیازداغ درست کرده آب به اندازه ریخته و برنج و باقلا بلغور را در آن برگردانده میپزند و به خرده جوش زدن یعنی سوراخ سوراخ شدن که افتاد دم‌کنی انداخته دم میکنند. یک ساعت و نیم تا دو ساعت باید دم بکشد.

روغن آنرا هم میتوان در خودش ریخت که با برنج بپزد و هم میشود نصفش را در

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۲

خودش ریخته نصفش را داغ کرده روی ظرف داد. بعضی این دمپخت را شل‌تر میگیرند تقریبا مانند آش سفت قاشقی میخورند. نمکش را باید موقع خیس کردن بریزند.

دمی ماش:

اشاره

مواد لازم: برنج، ماش، روغن، پیاز، نمک. فلفل و زردچوبه از واجبات نمیباشد.

دستور طبخ:

برنج را پاک کرده بشویند و نمک به اندازه ریخته خیس بکنند.
ماش را کرکره نموده پوستش را بگیرند. حاضر که شد پیازداغ درست کرده برنج خیس کرده را در آن برگردانده آبش را اندازه نموده ماشش را هم بریزند و پخته، آبش که تمام شد و به ته جوش زدن و پلق‌پلق و سوراخ‌سوراخ شدن افتاد دم‌کنی انداخته یک تا یکساعت و نیم روی دم بگذارند.
دستور کرکره کردن ماش اگرچه در ماش‌پلو داده شد ولی مجددا جهت سهولت تکرار میشود و به این ترتیب است که ماش را پاک کرده مثل تخمه در ظرف فلزی ریخته روی آتش بو بدهند، قهوه‌ای که شد در هاون ریخته دسته روی آن بمالند تا پوستش از مغز جدا بشود سپس در سینی ریخته بالا پائین نموده فوت کرده پوست‌هایش را باد بدهند، از پوست که جدا شده مغز ماش‌ها ماند آنرا با برنج ریخته بجوشانند.
روغن این برنج را با پیازداغ و داخل برنج ریخته و هم میتوان نصفش را داغ بکنند و روی ظرف بدهند. همچنین میتوان گوشت بی‌چربی را چرخ کرده با پیاز رندید و نمک و فلفل زردچوبه به هم مالیده سرگنجشکی درست کرده، در روغن یکی دو تفت داده موقع جوشیدن برنج داخل آن نموده دم بکنند.

دمی عدس:

اشاره

مواد لازم: برنج، عدس، روغن، پیاز، نمک.

دستور طبخ:

برنج را پاک کرده یک ساعت قبل خیس بکنند. عدس را
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۳
جداگانه پخته آب سیاهی‌اش را گرفته کنار بگذارند. پیازداغ درست کرده برنج و عدس را ریخته پخته که شد و آبش تمام شد دم بکنند. یک ساعت و زیادتر باید دم بکشد و روغن داغ کرده پس از کشیدن روی ظرف بدهند. این دمی را با قند سائیده میخورند.
تبصره: آب برنج را بطوری که سابقا گفته شد به مقدار هر استکان برنج، دو استکان آب اندازه بکنند. نمک اندازه‌اش را همان موقع خیس کردن بریزند و بچشند. روغن را هم میتوان تویش ریخته، هم رویش بدهند. ولی به هر صورت پیازداغ روغن‌دارش را نباید فراموش کنند. فلفل و زردچوبه بسته به میل پزنده و خورنده میباشد. آب مانده از عدسش را میتوانند با سرکه جهت خاصیت خنکی‌اش پیش‌غذائی نموده یا علاحده بخورند. البته باید توجه داشت که هر نوع برنج اگر آب نکشیده

و به صورت کته یعنی بدون آبکش کردن پخته و صرف شود به فایده و خاصیت مقرون‌تر است از آنجا که نصف خاصیت برنج با آبکش نمودن از آن دور میشود. به دمپخت‌ها و دمی‌ها گوشت یا مرغ پخته میتوان افزود.

دمی لوبیا چشم‌بلبلی:

اشاره

مواد لازم: برنج، لوبیا چشم‌بلبلی، روغن، پیاز «اگر بخواهند فلفل زردچوبه»، نمک.

دستور طبخ:

کاملا مطابق پختن دمی عدس میباشد با این تفاوت که لوبیایش را باید قبلا پخته اگر بخواهند آب سیاهش را برای خوشرنگ شدن گرفته اگر نخواستند آبش را در پختن به‌خورد خودش بدهند.
پیازداغ و دم و روغنش نیز مشابه دمی عدس میباشد و با قند سائیده یا ساده و اگر بخواهند با ترشی یا ماست میخورند. «برای تکمیل اطلاع به دمی عدس رجوع کنند.»

دمی گوجه‌فرنگی یا پلو استانبولی:

اشاره

مواد لازم: برنج، گوشت چرخ‌کرده، روغن،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۵۴
گوجه‌فرنگی، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

برنج را پاک کرده یک ساعت جلوتر خیس کرده نمک بزنند.
گوشت چرخ‌کرده را پیاز رندیده و فلفل زردچوبه و نمک زده چنگ بزنند و حاضر بکنند. آب گوجه‌فرنگی را گرفته آماده داشته باشند. پیازداغ درست کرده برنج با آب کمتر ریخته بجوشانند، و ضمنا گوشت چنگ زده را کوفته سرگنجشکی‌های ریز نخودی درست کرده یکی یکی تویش بریزند تمام که شد آب گوجه‌فرنگی‌اش را ریخته آبش را به‌خورد دهند. به ریزجوش زدن و پلق پلق که افتاد دم‌کنی انداخته آتشش را کم بکنند. در تمام طول دم کشیدن باید آتشش کم باشد که از جهت داشتن گوجه‌فرنگی زود ته گرفته ته‌دیگش سیاه و سوخته میشود. اگر روغن آنرا همه در خودش بریزند خوشمزه‌تر میشود و با این حال میتوانند برای طعم بهتر مقداری هم روغن یا پیازداغ پس از کشیدن رویش بدهند.
اگر در آب و پخت آن خوب دقت شده آبش زیاد نشود و بتوانند دان‌تر درآورند، «البته نه نپخته و غیر مغزپخت» خود نوعی استانبولی پلو محسوب میشود. این دمی را بدون سرگنجشکی و تنها با رب گوجه‌فرنگی هم درست میکنند، ولی پیازداغ

زیادتر و فلفل زردچوبه‌اش لازم میباشد و همچنین روغن اعلائی که رویش بدهند.

دمی اسفناج:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، اسفناج، گوجه‌فرنگی، آبلیمو، تخم‌مرغ، فلفل زردچوبه، پیاز، نمک.

دستور طبخ:

این دمی را به سه نوع درست میکننـد. اول آنکه کته گـذارده، اسـفناج را با پیازداغ و تخم‌مرغ و آب گوجه فرنگی و آب لیمو نرگسـی درست کرده بـا آن میخورنـد. نوع دوم آنکه اسـفناج را سـرخ کرده موقع دم کردن وسـط برنـج را بـاز کرده میان آن گذارده دم میکنند. نوع سوم خود نرگسی را میانش گذارده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۵
روغنش را موقع دم کردن داده دم میکنند.
در هر صورت اگر به گونه اول خواسـتند، اول به قسمت کته و سپس به دستور طبخ نرگسی رجوع کنند ولی باید گفت که در نرگسـی معمولی گوجه‌فرنگی بکار نمیرود، در حالی که در این نرگسی پس از سرخ کردن اسفناج باید آب گوجه ریخته آنرا بپزنـد و تخم‌مرغش را شکسـته هم بزنند. در غیر سـرخ کرده هم اسـفناجش را با آب گوجه‌فرنگی بپزند که در این حالت زدن تخم‌مرغ و نزدن آن مطرح نبوده میتوانند همین اسفناج را لای برنج گذارده دم بکنند. «پاک کردن و خوب در آب خیساندن و شستن اسفناج را فراموش نکنند که اسفناج معمولا شن داشته زیر دندان میرود.»

دمی رشته:

اشاره

مواد لازم: برنج، روغن، رشته پلوی، نمک.

دستور طبخ:

برنـج را یک ساعت جلوتر شسـته با نمک خیس بکنند و رشـته پلوی را همراه برنج و نصف روغن ریخته آبش را اندازه کرده بپزنـد و آبش که تمام شـد دم‌کنی انداخته حد اقل یک ساعت روی دم بگذارند و نصف دیگر روغن را داغ کرده روی ظرف بدهند. «رشته پلوی سوای رشته آشی است و این رشته، هم نازک‌تر بریده و هم بوداده شده است.»

مقدار مواد:

یک کیلو برنج، ۳۵۰ گرم رشته، ۲۰۰ گرم روغن.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۶

غذاهای ساخته شده از بادمجان و کدو

کشک بادمجان:

اشاره

مواد لازم: بادمجان، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک، گوجه‌فرنگی یا کشک، نعنا خشک.

دستور طبخ:

بادمجان را پوست کنده، نمک زده یکی دو ساعت در سبد بگذارند تا تلخ آبش خارج بشود. روغن داغ کرده بادمجان‌ها را در آن سرخ کرده کنار بگذارند. پیاز خرد کرده را در روغن آن سرخ کرده فلفل و زردچوبه ریخته هم زده و آب بریزند و بادمجان‌ها را در آن چیده درش را گذاشته آتشش را ملایم نمایند تا به ملایمت پخته آبش تمام شده به روغن بیفتد. دقت کنند که چون جنس خود بادمجان از آب است برای پخته شدن آب زیاد نمیبرد و هرچه بادمجان سرخ کرده بی‌آب و غلطان در روغن باشد خوشمزه‌تر میشود. اگر چاشنی گوجه‌فرنگی بخواهند میتوانند عوض آب، آب گوجه‌فرنگی بریزند و اگر با کشک میل داشته باشند پس از کشیدن کشک را روی بادمجان‌ها داده میل میکنند. نعناداغ یا سیرداغ نعناداغ روی بادمجان سرخ‌کرده، با کشک از ضروریات میباشد. این غذا را با نان میخورند.

کدو سرخ کرده:

اشاره

مواد لازم: کدو سبز، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک، ماست.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۷

دستور طبخ:

کدو را پس از پوست کندن نمک پاشیده بگذارند آبش بیرون بیاید و سرخ کرده کنار بگذارند و در روغنش پیازداغ درست کرده، فلفل زردچوبه‌اش را ریخته هم بزنند و کمی نمک و آب بریزند و کدوها را چیده آتشش را کم بکنند. «آتش تند کدوها را متلاشی میکند.» کدو نیز مانند بادمجان بلکه زیادتر از آن باید بی‌آب و در روغن پخته و در بشقاب چیده بشود، لذا حتی الامکان در آن آب نریخته بگذارند با آتش کم و آبی که از خود کدوها خارج میشود پخته بشود. کدو سرخ‌کرده نیز غذای ساده‌ایست که با نان و اگر خواستند با ماست میخورند.

بادمجان روریگی:

اشاره

مواد لازم: بادمجان، روغن، پیاز، کشک، فلفل، نمک.

دستور طبخ:

بادمجان را با پوست در تنور سنگکی انداخته بپزند. سپس پوستش را کنده با نمک و فلفل و کشک کوبیده، پس از کشیدن رویش نعنا داغ پرروغن داده با نان میل میکنند. «بادمجان این غذا باید قلمی و بزرگ باشد که آنرا بادمجان تنوری میگویند.» اگر به نانوائی نخواستند بدهند میتوانند با فر بپزند. «معمولا فلفل آنرا زیادتر یعنی تا حد تندی میزنند.»

یتیمچه بادمجان:

اشاره

مواد لازم: بادمجان، روغن، پیاز، گوجه‌فرنگی، کشک، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

بادمجان را پوست‌کنده خرد بکنند. پیازداغ درست کرده بادمجان‌ها را در آن ریخته فلفل زردچوبه و نمک به اندازه زده با شعله کم و آب خودش بپزند تا به روغن بیفتد. پس از کشیدن کشک و نعناداغ رویش داده با نان میل کنند. اگر با گوجه‌فرنگی بخواهند گوجه‌فرنگی یا آب آنرا با بادمجان‌ها ریخته بپزند. این نوع آن چون رویش نعناداغ، پیازداغ لازم نمیباشد بهتر است پیازداغ داخلش را بیشتر بکنند. فلفل و زردچوبه و نمکش مانند
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۸
صورت اول میباشد.

قلیه کدو:

اشاره

مواد لازم: کدوی سبز، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ زیادتر درست کرده، کدو را پوست کنده و خرد نموده در آن ریخته، فلفل و زردچوبه و نمک به اندازه زده بپزند تا

آبش تمام شده به روغن بیفتد. در قلیه کدو هم اگر آب نریزند بهتر است. این غذا را با ماست و همراه نان میخورند.

قلیه کدو حلوائی:

اشاره

مواد لازم: کدوحلوائی، عدس، لوبیا قرمز، روغن، پیاز، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

لوبیا قرمز را جلوتر پس از پاک کردن و شستن آب ریخته بپزند، نیمه‌پز که شد عدسش را بریزند. هردو که پخته شد، پیازداغ درست کرده، کدو را که پوست کنده، ریز خرد کرده‌اند در آن ریخته فلفل و زردچوبه نمک و لوبیا عدسش را بریزند و با آتش ملایمتر بپزند. اگر عدس و لوبیایش آب دارد دیگر آب نریزند، اگر ندارد به اندازه‌ای که پس از پخته شدن آبکی نباشد بریزند.

مقدار مواد:

هریک کیلو کدوحلوائی دو استکان لوبیا قرمز، دو استکان عدس، ۱۰۰ گرم روغن، دو پیاز متوسط، یک قاشق چایخوری فلفل زردچوبه و ادویه، نمک به اندازه.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۵۹

اشکنه‌ها

اشکنه شنبلیله:

اشاره

مواد لازم: روغن، پیاز، شنبلیله خشک، آرد گندم، تخم‌مرغ، سیب‌زمینی، فلفل زردچوبه، نمک.

دستور طبخ:

پیازداغ درست کرده، زعفرانی‌رنگ که شد آرد و شنبلیله و فلفل زردچوبه‌اش را در آن بریزند و یکی دو قاشق در آن گردانده آب بریزند. جوش که آمد تخم‌مرغش را زده با نمک بریزند و دو سه جوش که آمد برداشته بکشند.

مقدار مواد:

برای هر چهار نفر ۱۵۰ گرم روغن، دو تخم‌مرغ، آرد یک قاشق، شنبلیله یک قاشق سرخالی که چوبهایش را گرفته کف‌مال

کرده بریزند، نمک یک قاشق چایخوری سرخالی، آب پنج استکان.
اگر خواسته باشند میتوانند سیب‌زمینی هم پوست کنده نازک‌نازک بریده بریزند و به تعداد نفرات سوای تخم‌مرغی که زده تویش ریخته‌اند نفری یک یا هرچند تخم‌مرغ که میل داشته باشند نزده بیندازند، سیب‌زمینی‌هایش که پخته شد برداشته بکشند. این غذا را مانند آبگوشت آبش را ترید کرده ساده یا با ترشی میخورند و سیب‌زمینی تخم‌مرغش را به جای گوشت همراه نان دنبالش میدهند. با تصنیفی که از این غذا قدیمی‌ها میخواندند.
برفتیم و ما یک به یک ... به خونه قدسی- نشستیم و ما دسته جمع به زیر کرسی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۶۰
بخوردیم و ما اشکنه به ضرب ترشی- آی ترشی، آی ترشی ...
(نقل از کتاب شکر تلخ، تألیف نگارنده.)

کله‌جوش (کال‌جوش):

اشاره

مواد لازم: روغن، پیاز، نعنا خشک، فلفل زردچوبه، کشک، مغز گردو، نمک.

دستور طبخ:

پیاز را خرد کرده در روغن سرخ بکنند. زعفرانی‌رنگ که شد فلفل زردچوبه نعناخشکش را ریخته آب بریزند. موقع برداشتن کشکش را زده یکی دو جوش که زد بردارند. نمکش را اگر لازم شد بعد از زدن کشک بریزند.
مغز گردویش را هم میشود کوبیده در خودش ریخت و هم میشود پس از ترید کردن نان رویش پاشید.
این اشکنه را نان زیاد نریزند که در اثر داشتن کشک سفت میشود و بهتر است مقداری از آنرا برای احتیاط سفت شدن نگاه بدارند، هر آینه به اصطلاح خفه شد بریزند یا از اول ملاحظه کنند.

مقدار مواد:

برای هر چهار نفر ۱۵۰ گرم روغن، ۲۰۰ گرم کشک، دو پیاز متوسط، یک قاشق چایخوری نعنا خشک، همین مقدار فلفل زردچوبه، ۱۰۰ گرم مغز گردو.
اشکنه‌های دیگری نیز میتوان درست نمود، مانند اشکنه گوجه‌فرنگی، اشکنه اسفناج که مایه اولیه‌شان همان مواد اشکنه شنبلیله است با تفاوت چاشنی گوجه‌فرنگی که برای یک نوع و چاشنی آب سماق که به اشکنه اسفناج میزنند. اما در اشکنه اسفناج باید پس از سرخ شدن پیاز اسفناج ریز کرده را در آن تف بدهند و آب سماق را گرفته موقع برداشتن بریزند. تخم‌مرغش نیز باید نصفش در آبش شکسته شده، نصفش درسته انداخته بشود. ولی توی اشکنه‌ها کال‌جوش و اشکنه شنبلیله مطبوع‌تر میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۶۱

اشکنه چنگال:

روغن را داغ کرده، شکر را در آب حل نمایند و داخل روغن نموده جوش که آمد برداشته نان ترید میکنند. زعفران هم در شربت آن میتوانند داخل کنند. غذائی است ساده برای زمستان در قوت و حرارت تمام، در شرط اول رغبت و اشتها و دوم روغن حیوانی اعلا و زعفران خوبی که با آن تهیه چنگال بکنند. این غذائی بود که برای دامادها و زائوهای کم‌بضاعت تجویز میکردند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۶۲

غذای زائو

کاچی:

اشاره

مواد لازم: آرد گندم یا آرد برنج، روغن اعلا، شکر، زعفران، آب.

دستور طبخ:

آرد را در روغن سرخ کرده قهوه‌ای که شد شکر را در آب گرم حل نمایند و زعفران به اندازه زده بریزند و ملایم هم بزنند و چند جوش که زد و آردها کاملا- حل شده از نرمی و حالت به صورت فرنی درآمد بکشند. کاچی را گرم‌گرم به زائو میخورانند و در اندازه آب آن باید دقت شود که سفت بمانند حلوا و یا آبکی، مانند سوپ نشده باشد. اصل کاچی روغن اعلای حیوانی آن است و این‌که روی ظرف را روغن بپوشاند. میگفتند کاچی در رگ و پی زائو دویده نیروی از دست رفته را به او باز میگرداند و مایه خوبی و زیادی شیر او میشود. برای هر دو استکان آرد چهار استکان شکر، ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم روغن، زعفران دو سر انگشت. معمولا از بعد زائیدن تا سه روز به زائو کاچی میدادند.

کاچی با آرد گندم از نظر نیرو کاملتر و با آرد برنج از جهت طعم بهتر میشود.

از دیگر غذاهای زائو که بعد از کاچی میدادند کباب و چلوکباب و چلومرغ زعفران‌زده و ترچلو با زرده تخم‌مرغ خام و زرده خام را که نمک زده بالا بیندازد و شیر و تخم‌مرغ را میتوان نام برد و از مایعات شربت قند با تخم شربتی و شربت زعفران و شربت هل و گلاب و شربت قند و بیدمشک را به جای آب میدادند. ضمنا از دستورات بود که ده روزه اول هندوانه و آبکی و آب یخ نداده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۶۳

یا کمتر میدادند و تأکید بر اینکه زائو تا حمام زایمان سر پا نباید بنشیند که (سیبک) درمیآورد.

و اما از غذاهائی که برای مهمانی زائو ترتیب میدادند: به نشانه جنسیت طفل، چنانچه پسر آورده بود ماش‌پلو و هر آینه دختر زائیده بود عدس‌پلو میدادند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۶۴

دهان‌گیره دامادها

حلوای آرد گندم:

اشاره

مواد لازم: آرد گندم ۵۰۰ گرم، روغن ۳۵۰ گرم، زعفران و شکر و گلاب و زنجبیل سائیده و آب به مقدار لازم.

دستور طبخ:

آرد را الك کرده در روغن سرخ بکنند قهوه‌ای که شد «نه در حدی که سوخته و سیاه بشود.» شکر به اندازه در آب و گلاب و زعفران حل کرده بریزند و هم بزنند. «برای این مقدار آرد یک و نیم تا دو لیوان آب لازم است و اصولا در پختن حلوا اول آب زیاد نریزند که شل نشود و حساب آب انداختن خود شکر را هم ملاحظه کنند و چنانچه آب لازم داشت میتوانند بعدا به اندازه لازم آب داغ داخل کنند.»
پس گفته شد که آرد را در روغن خوب سرخ کرده شربتش را که شامل آب و گلاب و شکر و زعفران است ریخته هم بزنند تا وقتی که پخته آبش به خورد رفته جمع بشود. بعدا اگر خواستند حلوا روغن انداخته کامل بشود از روی آتش برداشته دسته‌های ماهیتابه را گرفته حلوا را در آن غلت بدهند که این کار یعنی اینطرف آنطرف حلوا را (ننو انداختن) میگویند. پس از آن در بشقاب پهن کرده اگر خواستند دور آنرا با کنگره نمودن زینت بکنند.
آرد حلوا باید از گندم خالص بوده، در بین آردهای در دسترس به نسبت آرد سنگکی برای این کار بهتر میباشد. دیگر هرچه آردش خوب‌تر سرخ بشود
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۶۵
حلوایش تردتر و سوهانی‌تر میشود و شرطش آن است که مرتب هم بخورد و نسوزد و آب و شکر و پخت و شل و سفتی‌اش اندازه باشد. این مقدار آرد چهار تا پنج بشقاب حلوا میدهد. اگر این حلوا را زنجبیلی بخواهند میتوانند یك قاشق چایخوری زنجبیل سائیده هم در شربت آن حل کرده بریزند.
این حلوا را در دسترس دامادها گذارده و جزء غذاهای او میساختند و در آن این مسئله طبّی مطرح بود که چربی و شیرینی، مخصوصا حلوای زعفرانی ضعف و سستی پس از مباشرت را از بین برده آمادگی بعدی را فراهم میسازد.

ترحلوا:

این حلوا نیز درست همانند حلوای آرد گندم پخته میشود با تفاوت آردش که حلوا را با آرد گندم و ترحلوا را با آرد برنج میپزند و اما برای حلوای آرد گندم قوت زیادتر قائل میشدند و زائوها و دامادها را از نوع آرد گندمی ترتیب میدادند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۶۶

کله‌پاچه- سیرابی

کله‌پاچه:

اشاره

مواد لازم: کله‌پاچه، سیر، پیاز.

دستور طبخ:

مشکل‌ترین کار کله‌پاچه تمیز کردن است، به این طریق که اگر با آب بخواهند پاک کنند باید آب را جوش آورده کله را دو سه دقیقه در آن خوابانیده درآورند و با دم چاقو پشم و موهایش را بگیرند و تمیز کنند و اگر روی آتش بخواهند باید روی شعله آتش گرفته این کار را بکنند. اما پاچه را باید دو تا دو تا در آب جوش فرو برده پاک بکنند، چه اگر همه را در آب خوابانده بیرون آورند تا بخواهند یکی دو تای اول را تمیز کنند بقیه سرد شده مجددا پشم به پوست محکم میشود.
پس از پاک کردن کله زیر بینی آنرا درانده از همان‌جا روی سنگ یا ته هاون تمیز محکم بکوبند تا کثافات و انگل‌های داخل کله از راه بینی آن بیرون بیاید. پاچه را نیز از وسط چاک سم بدرانند و چیزی غدد مانند در آن دیده میشود که میانش پر از مو بوده «مودزد» پاچه میگویند درآورند. بعدا همه را کاملا شسته پاکیزه بکنند و اگر بخواهند و ظرف بزرگ نداشته باشند کله را از وسط شقه کرده با پاچه‌ها در دیگ بگذارند و چند تکه پیاز و چند پر سیر به آن افزوده آب بریزند و روی آتش گذارند. آبش که پائین رفت میتوانند دم کنی انداخته یا درش را محکم کرده به حال خود گذارند. در کله‌پاچه نمک و فلفل
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۶۷
زردچوبه نریزند. مدت پخته شدن کامل کله‌پاچه از شش تا ده ساعت میباشد که روی آتش معتدل و در ظروف معمولی باشد و در دیگ زودپز از ۲ تا ۳ ساعت طول میکشد.

سیرابی:

اشاره

مواد لازم: سیرابی، شیردان، پیاز، سیر، فلفل سبز.

دستور طبخ:

آب جوش تهیه کرده، سیرابی و شیردان را یکی یکی در آن خیسانده برگردانند و با دم چاقو زبری (عاج) ها و سیاهی‌های او را گرفته تمیز بکنند، و مزه و لذت سیرابی و شیردان وقتی است که کاملا پاکیزه و از هر زائده دور و سفید شده باشد. سپس کاملا در آب شسته با سیر و پیاز و فلفل سبز در دیگ ریخته آب بریزند و روی آتش گذارند.
سیرابی و شیردان پختنش چندین ساعت طول میکشد و هرچه پخته‌تر باشد خوشمزه‌تر و مطبوع‌تر میشود که در دیگ‌های معمولی هفت هشت ساعت و در زودپز دو تا سه ساعت وقت میبرد. در سیرابی شیردان هم نمک نمیریزند، مگر وقتی بخواهند میل بکنند و زردچوبه و امثال آن طعم طبیعی آنرا خراب میکند.

البته آب آن نیز اگر به اندازه و کمتر باشد لذیذتر میشود.
کله‌پاچه و سیراب شیردان را با ترشی یا آبلیمو میخورند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۶۸

غذاهای حاضری یا قاتق فقرا

اولا چه متمکن و چه فقیر را عقیده بر این بود که باید در زمستان و هوای سرد اغذیه جان‌دار چربی شیرینی‌دار و در تابستان غذاهای سبک و خنک بدون گوشت و چربی و شیرینی خورده بشود و این دستوری بود که از طرف اطبای زمان و طب قدیم به آنان رسیده بود، لذا اگر در این قسمت از قاتق فقرا نام برده میشود شرط آن نیست که اغنیا از آن استفاده نمیکردند، که چه بسا از عکس‌ها و نوشته‌جات و خاطرات سلاطین قاجار و بزرگان و رجال آن این موضوع بخوبی روشن میشود که آنان نیز در فصول گرم از حاضری‌های سبک به اصطلاح امروزی فقیرانه مانند نان و پنیر و سکنجبین یا نان و پنیر و هندوانه و امثال آن سدجوع میکردند و میگفتند همچه که گوشت و چربی و شیرینی حرارت بدن را در زمستان بالا میبرد در تابستان هم به همین نحو در بدن عمل میکند و این از جهت راحت بدن و سلامت تن مضر میباشد، برعکس به همان شیوه که غذاهای بی‌رمق حرارت تن را در زمستان تقلیل میدهد در تابستان هم به همانگونه رفتار میکند و این همان حالت دلخواه میباشد، علاوه بر آنکه زحمت پخت‌پز نیز برداشته میشود.
پس اینک که فایده غذاهای حاضری معلوم شد به شرح و نام و چگونگی آنها میپردازیم: نان و پنیر و سکنجبین، نان و پنیر و سکنجبین و خیار، به
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۶۹
این صورت که لقمه‌ی نان و پنیر یا نان و پنیر و خیار را به دهان گذاشته سکنجبین را پشتش میدادند.
نان و پنیر و سرکه شیره. نان و پنیر و هندوانه. نان و پنیر و پسته.
«قصه‌ای هم در این زمینه برای بچه‌ها داشتند که مطلعش همین بود: نان و پنیر و پسته- علی خانی بک نشسته ...»
نان و پنیر و مغز گردو. نان و پنیر و خیار. نان و پنیر و انگور.
نان و پنیر و خرما. نان و پنیر و سبزی. نان و پنیر و پیاز. نان و پنیر و گرمک، طالبی. نان و پنیر. نان و پنیر و چای شیرین. نان و پنیر و خربزه. نان دوباره تنور و پنیر.
تکیه بر روی پنیر شاید اول از جهت ارزانی این قاتق بوده و دوم از آن بابت که چون طعم شور داشته تحریک اشتها میکرده نان خالی را هم غذا مینموده است. و امروزه معلوم میشود که همان کلسیوم پنیر بوده که فقرا را با همه بی‌غذائی سر پا نگاه میداشته است.
دیگر: نان و ماست. نان و ماست و شیره. نان و ماست و شکر. نان و کشک. نان و کره. نان و روغن. نان و آب دوغ خیار، در مایه ماست که دوغ بکنند و خامه و خیار و سبزی تره و ریحان و نعنا خشک و پیازچه و کشمش پلویی و کوبیده مغز گردو با کوبیده نان دوباره تنور یا نان لواش خشک که در آب دوغ خیار مقداری خوابانده (اخته) بکنند.
نان و دوغ. نان و سیب‌زمینی. نان و شیره. نان و ارده شیره «شیره رقیق به نام شیره (شت) و کوبیده ریشه‌ای به نام (ارده) که از آن حلوا ارده درست میکنند.»

نان و حلوا ارده. ترید شیر. ترید سکنجبین. ترید سرکه شیره. نان و تخم‌مرغ. نان و نیم شکر.[۷] ترید چنگال. نان و آب سیرابی.[۸] نان و سرکه و نمک. نان و مربا. نان و ترشی. نان و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۷۰

کاهو. نان و لبو. نان و ترب‌سیاه. نان و خیار. نان و آب قند. نان و قند. نان و پیاز. نان و انجیر. و نان و هر میوه و سبزی خوردنی.

و در آخر غذائی که فقرای به تمام معنا فقیر استفاده کرده مانند: نان و آب گرم. نان خالی. نان خشک که از بی‌بضاعتی توانائی گرم کردن آبی را نداشته در آب سرد نرم کرده میخوردند. در این زمینه تعریفی است که یکی از دوستان از حدت فقر و رعایت قناعت خانواده خود از اواخر دوره قاجاریه مینمود که پس از مدتها که با نان خالی سر کرده پدرشان میخواست قاتقی ضمیمه کند یک شاهی یعنی به مقدار کمتر از یک استکان سرکه شیره خریده آنرا در قدح آبی خالی مینمود و از آن آب سرکه شیره برای بزرگترها که یازده بچه داشت دو قاشق غذاخوری و برای کوچک‌ترها یک قاشق ریخته میگفت با قاشق چایخوری بخورند که تا آخر نانشان کفایت بکند و آن سرکه شیره چندان بود که فقط توانسته بود کمی طعم آب را تغییر بدهد. و در اینجاست که آدمی باید بگوید: خداوندا به تو پناه میبرم از زحمت فقر و چنانچه پروردگار راحت و نعمت و فراخی معیشت او را عنایت نمود از بند بند وجود سپاسگزار بوده همراه با دستگیری از مستمند شکر نعمت‌های او را بجا آورد.

اگرچه در این مورد، همین اواخر مرد پیاده‌ای را که میخواست به قم برود سوار نمودم و در ضمن صحبت که از فقر مینالید برایش نسخه قناعت را تجویز نموده شعر و مثل‌ها آوردم و در جواب گفت: و اما از قناعت هم چیزی نفهمیدم که از بس پنیر به روی نان مالیدم شستم پهن شد و باز هم نتوانستم یکی خودم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۷۱

را دو تا بکنم. هرچند این مطالب برای آنان که صورت کریه فقر را ندیده‌اند «که انشاء اللّه هرگز هم نبینند» قابل درک و لمس نمیباشد، چه گفته‌اند سوار از پیاده و سیر از گرسنه خبر ندارد ولی با همه احوال خاطر دولتمندان را به این مصرع که میگوید: چو استاده‌ای دست افتاده گیر را جلب نموده میگویم: «ای که دستت میرسد کاری بکن- پیش از آن کز تو نیاید هیچ کار» و عیبی ندارد اگر از گوشه لقمه مأکولتان، انسانی یا حیوانی هم بهره‌مند بشود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۷۲

پس‌غذائی و تفننی‌ها

یخ‌دربهشت:

اشاره

مواد لازم: آرد برنج، شیر، شکر، گلاب، هل، آب.

دستور طبخ:

آرد برنج را از الک نرم گذرانده در آب و کمی شیر هم زده خوب حل بکنند و روی آتش گذارده هم بزنند، کاملا که نرم و

همزده شد کم‌کم بقیه شیر را ریخته آتشش را ملایم نموده بپزند. البته آرد برنج هم مانند خود برنج پختن لازم دارد تا بوی خامی آن بیرون رفته مطبوع بشود و حد اقل باید نیم تا سه ربع ساعت ملایم جوش بخورد. سپس هل و گلاب و شکرش را ریخته کم‌کم هم بزنند تا هم شکر آن حل شده و هم دست به هم بشود.
بعدا در قالب یا کاسه ریخته پس از خنک شدن روی یخ قرار بدهند و موقع بردن سر سفره روی آن پسته نیمکوب بپاشند. «سرد کامل بشود اما منجمد نشود.»
یخ در بهشت را نیز میتوان با زعفران بعمل آورد و هم میتوان نصف آنرا سفید در ظرف کشیده، نصفش را زعفران زده کشید. همچنین میتوانند زعفران را در گلاب حل کرده برای زینت روی آن بدهند. شیره کشیدن از هل با آنکه سابقا گفته شده ولی در اینجا باز تکرار میشود که: مغز هل را از پوست آن جدا کرده خوب بکوبند و در گوشه پارچه نازکی بسته در آب نیمگرم فرو برده با سر انگشتان بمالند و شیره بکشند. فراموش نشود که زعفران نیز باید با قند سائیده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۷۳
شده در آب جوش حل بشود و سپس مورد استفاده هر غذا قرار گیرد.

مقدار مواد:

برای هر سه قاشق غذاخوری آرد برنج نصف لیوان آب و یک و نیم لیوان شیر، نیم استکان گلاب، مغز یعنی دانه‌های هل را که گرفته بکوبند.
زعفران به مقداری که تغییر رنگ پیدا کند اما زیاد زرد نشود.

لرزانک:

اشاره

مواد لازم: نشاسته، شکر، گلاب، زعفران، هل، آب.

دستور طبخ:

ترشی نشاسته را گرفته پس از آن آنرا در آب سرد حل کرده بجوشانند ۱۵، ۲۰ دقیقه بعد شکر و هل و گلاب و زعفرانش را ریخته پس از چند جوش در ظرف کشیده خنک که شد رویش پسته کوبیده بپاشند و روی یخ یا در یخچال و مانند آن گذارند که مثل ژله سفت و لرزان میشود. «کاملا سرد بشود اما نه بطوری که منجمد بشود.» پیش از ریختن گلاب و شکر باید سفت و شلی آنرا حساب داشته باشند، به این صورت که در این وقت یعنی پیش از گلاب از فرنی نباید شل‌تر باشد.

و اینک دستور ترشی گرفتن نشاسته:

نشاسته را باید نرم کرده در ظرف بریزند و آب ولرم رویش ریخته هم بزلند و بگذارند ته‌نشین بشود و آبش را خالی کرده دو مرتبه آب بریزند و این کار را سه مرتبه تکرار کنند و به این ترتیب ترشی نشاسته گرفته شده آنچه بعد از گرفتن آب سوم ته

ظرف میماند نشاسته‌ایست که باید بکار ببرند.
لرزانک پس غذایی و دهان گیره‌ایست برای میان روز و نیمروز و طرف عصر، مخصوصا برای تابستانها که از جهت نرمی و خنکی قابل تناول میباشد و در رقت و لطافت آن این ضرب المثل بود که به کسی گفتند: لرزانک بخور ته دلت را نگه بدارد. جواب میداد اگر لرزانک میتوانست نگه بدارد خودش را نگاه میداشت.

علامت نشاسته خوب:

سفیدی و پاکیزگی آن است و زردی و آشغال داشتن آن نشانه کهنگی و بدی آن میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۷۴

مقدار مواد:

هر دو قاشق نشاسته یک لیوان آب و اگر در جوشیدن سفت شد بعدا آب بریزند. شکر به اندازه‌ای که زیاد شیرین نشود و هل و گلاب در حدی که معطر و مطلوب بشود. زعفران آنرا هم میشود داخلش زد و هم برای زینت سر قاشقی رویش ریخت.

رویخی:

اشاره

مواد لازم: آرد برنج، شیر، نشاسته، هل، گلاب، شربت قند.

دستور طبخ:

برای هر سه قاشق آرد یک قاشق نشاسته، سه لیوان شیر و آب که نصف نصف بکار ببرند. به این ترتیب که آرد برنج و نشاسته را در آب حل کرده روی آتش گذارند و ملایم هم زده به جوش که افتاد کم‌کم شیر را به آن افزوده هم بزنند و هم زدنش را ادامه بدهند تا ته نگیرد و برنج و نشاسته‌اش پخته بشود. پخته شدن رویخی حدود نیم تا سه ربع ساعت وقت میبرد. سپس آنرا در بشقاب‌های تخت فلزی یا دوری چینی ریخته خنک که شد روی یخ یا توی یخچال و مثل آن قرار بدهند. هرچه نازک‌تر در بشقاب ریخته بشود در خوردن خوش خوراک‌تر میباشد. دیگر که سرد بشود. «اما نه بطوری که منجمد بشود.»
موقع خوردن شربت قند «که ذکرش در فصل شربت‌ها خواهد آمد.» رویش داده، هل و گلاب بالایش پاشیده نوش جان بکنند. هل را باید شیره کشیده در گلاب حل بکنند و روی هر بشقاب یک قاشق پخش بکنند. خوردنی‌ایست مطبوع برای پیش از ظهرها و عصرها مخصوصا در فصول گرم که لذت میدهد.

هل و گلاب:

اشاره

مواد لازم: ژلاتین، شکر، هل، گلاب، آب.

دستور طبخ:

در هر سه استکان آب جوش و سه قاشق شکر، دو ورق ژلاتین حل کرده یک قاشق گلاب و شیره هل ریخته هم بزنند و در کاسه یا پیاله چینی ریخته روی یخ بگذارند تا خودش را گرفته سفت بشود. اگر بخواهند میتوانند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۷۵

پس از بسته شدن رویش زعفران بدهند. البته که مقصود زعفران حل کرده است. سابقا با این خوراکی بازی و برد و باخت میکردند، به این صورت که هر دو نفر یکی یک پیاله یک اندازه هل و گلاب برداشته یکی پیاله‌اش را سر دست نگاه داشته یکی پیاله خود را روی آن دمر میکرد و لحظاتی نگاه داشته بلند مینمود اگر مایه کاسه‌اش روی مایه کاسه حریف میخوابید و کاسه خالی به دستش میماند باخته بود و اگر سالم بلند شده بود برده بود و دفعه بعد نوبت حریف بود که پیاله‌اش را روی پیاله طرف برگردانده بلند کند که اگر مال او هم سالم برگشته بود هر دو از هم بی‌حساب بوده برد و باختی نشده بود و اگر خالی شده بود دو پیاله هل و گلاب یعنی دو باخت داده بود. البته هل گلابی‌ها که آنرا در پیاله‌های سفالین درست کرده سر گذرها میگذاشتند رویشان را عوض زعفران با محلول گل‌رنگ زینت میکردند و رنگشان را هم با گل‌رنگ تغییر میدادند.

این هل و گلاب را هم ساده، هم زعفرانی رنگ درست کرده رویش را فقط زعفران حل کرده میدهند. خاصیت این خوراکی اول رفع بهانه و دهان تازه کردن و دوم فایده ژلاتین آن است که بن مو و دندان را محکم میکند و دیگر عطر هل و گلاب آن که تقویت قلب و دماغ میکند.

در قدیم به ژلاتین سریشم خوراکی میگفتند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۷۶

شربت‌ها و افشره‌ها

شربت ساده:

برای هر دو پیمانه شکر یک پیمانه آب حساب کرده روی آتش گذارند. جوش که آمد یک سفیده تخم‌مرغ را روی یک قاشق شکر ریخته هم بزنند و روی آن بریزند. فایده این کار آن است که جرم و سیاهی‌های شکر یا خاکه‌قند را گرفته به روی ظرف میآورد که باید با کفگیر یا ملاقه گرفته دور بریزند. ضمنا مواظب باشند که شربت سر نرفته از دور ظرف بیرون نریزد. پس از گرفتن جرم باید شکر چندان بجوشد تا به قوام بیاید و آن هم به این صورت است که تقریبا روی شربت نگین نگین میشود و از ملاقه که سرازیر میکنند رشته آن متصل و دارای غلظت میباشد. بعد از آن هل کوبیده را در گلاب شیره کشیده هریک کیلو شکر را سه قاشق از آن ریخته هم زده بردارند.

این شربتی است آماده که در هر مورد و مصرف، مانند آب زدن با آب لیمو و جلو مهمان گذاشتن و در پذیرائی عقد و عروسی و مانند آن بکار میآید و همچنین که میتوان آنرا روی شیربرنج و رویخی و مانند آن ریخت و تخم شربتی که نوعی دانه خوشبوی مقوی‌ایست روی شربتش پاشیده به زائو و بیمار ضعف قلبی نوشانید.

سکنجبین:

یا سرکه انگبین را اینطور تهیه میکنند که مثل شربت ساده یا هردو

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۷۷

پیمانه شکر یک پیمانه آب مخلوط کرده روی آتش میگذارند و طبق دستور شربت ساده که جرم و آشغال را با زدن سفیده تخم‌مرغ گرفتند چند ساقه نعنای تازه را شسته و ببندند و در آن اندازند، چند جوش که زد برای هر سه کیلو شکر یک لیوان سرکه اعلا زده بجوشانند تا از معمولی جوشیدن به نگین نگین شدن و کش آمدن بیفتد. «یعنی ملاقه را که پر کرده باریک خالی کنند قوام و پیوستگی آنرا احساس کنند.» لب ترش‌تر و کم‌ترشی‌تر خواستن آن بسته به میل پزنده میباشد که سرکه آنرا زیادتر، کمتر بریزند ولی سکنجبین لب‌ترش‌تر خوش خوراک‌تر میباشد. سپس کنار گذارده خنک بکنند و با پارچه نازک تمیزی صاف کرده در شیشه ریخته درش را محکم نمایند. «هرچه شربت‌آلات و مرباجات در شیشه‌های دربسته‌تر که راه نفوذ هوا را بر آنها مسدود کند بریزند بهتر مانده نگهداری میشوند.» اکنون سکنجبین حاضر و لازم است تا از آن با آب مخلوط نموده یخ انداخته نوش جان بکنند و منصفانه جواب بدهند که او بهتر یا کوکاکولاها و کلاکلاهائی که خریده صرف میکنند، سوای آنکه سکنجبین و شربت‌های مذکور را میدانند از چه درست شده و دارای چه خواص و نوشابه‌های (کلا) را نمیدانند از چه مواد تهیه شده و دارای چه مضار میباشند. اینک نیز برای امتحان که تا میان آن دو کدام به ذائقه و میل طبیعی نزدیک‌ترند کافی است تا یک نوشابه بازاری و یک استکان شربت خانگی را گرم بدون یخ میل بکنند!

شربت آلبالو:

دم و هسته آلبالو را گرفته در ظرفی که میخواهند شربت درست کنند ریخته بدون آب با شعله کم بجوشانند. چند جوش که زد شکرش را ریخته چندان بجوشانند تا به قوام بیاید. در این وقت یعنی با قوام آمدن شربت آلبالوهایش رو میآید که با کفگیر گرفته کنار بگذارند که خود این مربای آلبالو میباشد که با آن میتوان آلبالوپلو پخته یا به مصارف دیگر رسانید. پس از آن خود

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۷۸

شربت را صاف کرده کنار بگذارند.

برای هر سه کیلو شکر دو کیلو آلبالو لازم است و باید متوجه بود که این شربت غیر از آب آلبالو آب دیگر نمیخواهد.

شربت به‌لیمو:

این شربت نیز مانند شربت آلبالو و سکنجبین پخته میشود با این تفاوت که به جای آب آلبالو یا سرکه در آن آب‌لیمو و آب به میریزند، به این طریق که به را پاک کرده تخمه‌هایش را گرفته پس از شستن ریز خرد بکنند و جوشانده نرم و پخته که شد صاف کرده آبش را کنار بگذارند. آب لیمو ترش تازه را هم گرفته داشته باشند و سپس کف و سیاهی شکر که گرفته شد آب به و آب لیمو را ریخته بجوشانند تا به قوام بیاید. هم میتوانند به را در ظرف ریخته برای بیرون نرفتن بو، درش را گذارده

بپزنـد، پخته که شـد نصف آبش را گرفته برای شـربت بگذارند، نصف آب دیگرش را شـکر ریخته با خود به قوام آورده مربا کنند.
برای هر سه کیلـو شـکر یـک کیلـو آب و یـک لیوان آب به و نیم لیوان آب لیموترش لازم است، ولی اگر شـیرین‌تر بخواهند آب‌لیمویش را کمتر بریزند.
همچنین میتوانند آب به را هم بوسیله آبمیوه‌گیری گرفته بریزند، اما در این صورت باید شـربت را پس از حاضر نمودن صاف بکنند.
این شـربت و شـربت آلبالو را هم شـربت و هم (افشـره) میگویند، چه افشره نام چیزی است که عصاره آنرا با فشار دادن بدست آورند و این چنین است آب لیمو و پرتقال و آب به و سیب و طالبی و آب هندوانه و مانند آن که تحصیل بکنند.

شربت بهارنارنج:

گـل بهارنارنـج را در قـابلمه بریزنـد و آب ریخته درش را بگذارنـد و با آتش ملایم بپزنـد و نرم که شـد صاف نموده آبش را دریافت بکنند. شکر را
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۷۹
با این آب روی آتش گذاشته چندان بجوشانند تا به قوام بیاید.
اگر مربای بهارنارنـج هم بخواهنـد میتوانند همان گل را که آبش را گرفته‌اند علاحده شـکر ریخته بجوشانند تا قوام آمده مربا بشود.

شربت ریباس:

برگ‌هـای ریبـاس را کاملاـ بگیرنـد و ساقه‌هایش را شسـته با آب در ظرف ریخته روی آتش ملایم بپزنـد تا ریباس پخته شـده ترشـی‌اش را پس بدهـد. سپس صـاف کرده آبش را شـکر ریخته بجوشاننـد تـا به قـوام بیایـد. در موقع اسـتفاده اگر ترش‌مزه بخواهنـد میتواننـد آنرا با ریختن آب لیموترش بکننـد. برای هر سه کیلو شـکر چهار تا پنـج کیلو ریباس لازم است تا یـک کیلو آب بدهد.

شربت گل سرخ:

گـل سـرخ را پـاک نموده تمیز بکننـد «لاـی گـل سـرخ ممکن است مگس یـا زنبور مرده پیـدا شود.» پس از پـاک کردن آنرا بشوینـد و در ظرف ریخته، آب و شـکر بریزند و درش را محکم کرده با آتش ملایم بپزند. «محکم کردن در این شـربت برای آن است که بوی گل سـرخ خارج نشود.» به موقع درش را برداشـته قوامش را ملاحظه کنند و حاضـر که بود گلها را از شربت کـه در این وقت رو آمـده است بـا کفگیر گرفته، شـربت را پس از ولرم شـدن صـاف بکننـد و گـل‌هـایش را که خـود مربـای بهارنارنج است در ظرف جداگانه نگاه داشته با کره صبحانه و یا به صورت دسر غذا میل بکنند.

برای هر سه کیلو شکر یک کیلو گل سرخ و سه کیلو آب لازم است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۸۰

مرباها

اشاره

در قسمت شربت‌آلات چند نمونه مربا نیز با شربت پخته میشد از جمله مربای آلبالو در شربت آلبالو و مربای به در شربت به و مربای گل سرخ و بهارنارنج آورده شد اما در اینجا نیز هرکدام در محل خود برای تکمیل فصل آن آورده میشود.

مربای هویج:

هویج را «چه هویج‌فرنگی چه هویج ایرانی یعنی زردک» را پاک کرده، تهش را گرفته پوستش را چاقو بکشند و بشویند و رندیده یا با چاقو خلال بکنند. سپس در آب ساده بپزند، نرم و پخته که شد شکرش را بریزند و بجوشانند تا به قوام بیاید. نزدیک برداشتن هل کوبیده و گلاب ریخته چند جوش دیگر که زد بردارند. مربا وقتی قوام میآید که شهدش مانند عسل آب‌کرده بشود.
برای هر سه کیلو هویج دو کیلو شکر، یک کیلو آب، یک استکان گلاب و مغز چند دانه هل لازم است.

مربای به:

این مربا نیز مانند مربای هویج پخته میشود، به اینصورت که هم به را میتوانند خرد کرده و هم با دنده درشت، رنده بکنند. «البته پس از پاک
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۸۱
کردن و بیرون آوردن دانه‌های داخل آن و شستن» پس از آن آنرا با آب ساده و یک ساقه دارچین نکوبیده بپزند. «دارچین را برای رنگ انداختن به‌ها به آن اضافه میکنند.» به که پخته شد شکرش را ریخته بجوشانند تا قوام آمده شربت آن به صورت عسل آب‌کرده بشود. موقع برداشتن کمی گلاب و هل کوبیده در آن ریخته برداشته درش را بگذارند تا بوی عطرش در خودش مانده با این حال خنک بشود، یا آتشش را خاموش کرده درش را بگذارند. چون خود به دارای عطر طبیعی دلپسند میباشد بعضی از ریختن هل و گلاب خودداری میکنند.
برای هر سه کیلو به دو کیلو شکر، یک کیلو آب، یک استکان گلاب و مغز، سه چهار دانه به لازم است. هرچه موقع پختن در دیگ برداشته نشود مربای آن بهتر رنگ انداخته قرمزتر و خوشرنگ‌تر میشود.

مربای آلبالو:

آلبالو را شسته دم و هسته‌اش را بگیرند و در ظرف ریخته روی آتش ملایم گذارند تا آب خودش را پس بدهد، سپس شکر ریخته بجوشانند تا آلبالوها پخته و شهد آن غلیظ و مربا بشود.
برای هر سه کیلو آلبالو دو و نیم تا سه کیلو شکر.

مربای گیلاس:

گیلاس را شسته دم و هسته‌اش را بگیرند و با آب و شکر ریخته بجوشانند تا به قوام بیاید و موقع برداشتن کمی وانیل زده بردارند.
برای هر سه کیلو گیلاس دو کیلو شکر، یک لیوان آب یک سر قاشق چایخوری وانیل یا نصف استکان گلاب. بجای وانیل زعفران میزدند.

مربای زرشک:

دم زرشک‌ها را گرفته سه چهار ساعت در آب بخیسانند تا خاک و شن داخل چروک‌های آن ته‌نشین بشود. سپس از روی آب گرفته یکی دو آب دیگر شسته با آب و شکر در ظرف ریخته بجوشانند تا به قوام بیاید.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۸۲
هریک کیلو زرشک ۷۵۰ گرم شکر، یک لیوان آب، مقدار دو عدس وانیل.

مربای تمشک:

دم تمشک‌ها را چیده بدون آب در ظرف ریخته روی آتش ملایم گذارند، آب که انداخت شکرش را ریخته بجوشانند قوام که آمد وانیل زده بردارند.
هر سه کیلو تمشک دو و نیم کیلو شکر، یک سر قاشق چایخوری وانیل.

مربای سیب:

این مربا را به دو صورت درست میکنند. اگر سیب آنرا درسته بخواهند باید سیب ریز سفت یک اندازه گرفته شسته پوست بکنند و با آب بجوشانند تا نیمه‌پز بشود. سپس شکرش را ریخته بجوشانند تا به قوام بیاید نزدیک برداشتن هل و گلاب و زعفران زده بردارند. در این مربا زعفران را علاوه بر عطر برای خوشرنگ شدن سیب میزنند.
هر سه کیلو سیب دو کیلو شکر، یک کیلو یا دو لیوان و نیم آب و دو استکان گلاب و شیره مغز پنج دانه هل لازم است.
اگر مربای سیب را معمولی بخواهند سیب را شسته پوست بکنند و از آن تکه‌های کوچک یک اندازه بریده با آب ساده نیم‌پز بکنند و بعدا شکرش را ریخته بجوشانند و نزدیک برداشتن هل و گلاب و زعفرانش را زده دو سه جوش دیگر داده کنار

بگذارند.

مربای انجیر:

انجیر مربائی گرفته بشویند و باد بدهند، خشک که شد با چنگال هر طرفش را یکی دو سوراخ بکنند تا شکر به داخلش نفوذ بکند، سپس با آب ساده پخته نیمه‌پز که شد شکرش را ریخته بجوشانند تا به قوام بیاید، موقع برداشتن وانیل زده و ملایم هم زده کنار بگذارند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۸۳

برای هر سه کیلو انجیر دو کیلو شکر، یک کیلو یا دو لیوان و نیم آب لازم است. وانیل نصف قاشق چایخوری.

انجیر مربائی ریز و سفت و تقریبا نرسیده و هنوز رنگش متمایل به سبزی میباشد.

مربای شاه‌توت:

شاه‌توت را در ظرف ریخته بدون آب روی آتش ملایم بگذارند تا آب بیندازد، آنگاه شکرش را ریخته بجوشانند تا به قوام بیاید و نزدیک برداشتن وانیل زده کنار بگذارند.

هر سه کیلو شاه‌توت دو و نیم کیلو شکر، نصف قاشق چایخوری وانیل.

مربای کدو تنبل:

پوست کدو تنبل را کنده و هسته‌هایش را گرفته در ظرفی بریزند و مشتی آهک در پیاله‌ای خیسانده هم بزنند. ته‌نشین که شد آب آنرا روی کدوها ریخته و رویش به اندازه‌ای که همه کدوها پوشیده شود آب بریزند و هم بزنند تا آب و آب آهک‌ها مخلوط شود و یک شب آنرا به همان‌حال در آب آهک نگاه بدارند. سپس آن آب را خالی کرده آب تازه ببندند و چهار پنج ساعت آنرا به حال خود گذارند و آن آب را باز خالی کرده، با دو سه آب پاک دیگر بشویند و پس از آن در ظرف ریخته آب بسته روی آتش بگذارند تا نیمه پخته و نسبتا نرم بشود. سپس شکرش را ریخته ملایم بجوشانند تا قوام بگیرد و نزدیک برداشتن وانیل زده بردارند.

برای هر سه کیلو کدوی آماده شده دو کیلو و نیم شکر و دو لیوان و نیم آب و نصف قاشق چایخوری وانیل لازم است.

دستورات کلی برای تهیه مربا:

۱- مواد اصلی مربا اگر شستنی است قبلا شسته و تمیز بشود.

۲- پوست و دم و تخمه گرفتنی‌هایش گرفته بشود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۸۴

۳- موادی که خود مانند آلبالو یا شاه‌توت دارای آب میباشد آب نریزند و نیمه آب‌دارهایشان را مانند سیب و به و انجیر آب خودشان را بحساب آورند و خشک‌ها امثال زرشک و هویج و کدو تنبل را آب کمتر از یک سوم نریزند که مربایشان خشک آب‌نباتی میشود.

۴- خوشبویات مانند هل و گلاب و زعفران یا وانیل و مثل آن از واجبات مربا میباشد که به آن عطر و بو میدهد مگر خورنده تمایل به آن نداشته و یا عطریات مضر بدنش بوده به آن حساسیت داشته باشد.

۵- البته که هل و گلاب و زعفران مقدم بر وانیل و عطریات و اسانس‌های مصنوعی میباشد که اگر بتوانند زحمت آنرا به خاصیتش قبول بکنند.

۶- معمولا مربای بازاری هم کم‌شیرین‌تر و هم چسبنده‌تر میباشد و هم اینکه کمتر کفک میزند و اگر بخواهند بصورت بازاری درست کنند میتوانند از هر مقدار شکر یک سوم آنرا کم کرده به جایش ژلاتین بکار ببرند و آن‌هم به این صورت است که چون مربا پخته شد برای قوام آمدنش به اندازه هر کیلو شکر که کم کرده‌اند پنج ورق ژلاتین انداخته هم بزنند و هر زمان شربت مربایشان کش آمده حالت قوام گرفت کنار بگذارند. ضمنا تا مطلب کاملا روشن شده باشد قاعده به این ترتیب است که مثلا فرض کنیم برای مربائی دو کیلو شکر لازم است در این صورت ما یک سوم آنرا که حدود ۷۰۰ گرم است کم کرده ۱۴۰۰ گرم یا یک کیلو و نیم شکر میریزیم، اما از مقدار معلوم آبش کم نمی‌کنیم. این همان مربائی است که هم شیرینی و شهدش کم‌تر است و هم دست بهم‌تر و چسب‌دارتر و هم از حیث دوام و کفک نزدن مطمئن‌تر می‌باشد.

۷- اصولا مربا با آتش تند و تیز نباید پخته شود که روی مربا سفت شده مغزش نپخته مانده و یا شکر در جوفش نفوذ نکرده آب‌دار میماند و کفک میزند، علاوه بر اینکه چون جنس شکر لطیف است بزودی در آتش تند سوخته و تلخ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۸۵

میشود. امیدوارم با این دستورات و ابتکارات شخصی خود مرباهائی کاملا دلخواه پخته همه را در عیش و سرور شیرین‌کامی نوش جان فرمائید.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۸۶

ترشیجات

ترشی هفت‌بیجار:

اشاره

مواد لازم: بادمجان، سرکه، پیازترشی ریز، سبزی هفته بیجار یا سبزی ترشی شامل جعفری، گشنیز، ترخون، مرزه، نعنا، سوسن عنبر، برگ کرفس، کلم‌برگ، گل کلم، سیب‌زمینی ترشی، هویج فرنگی، سیر، فلفل سبز ریز، نمک، زردچوبه فلفل، گلپر کوبیده.

دستور تهیه:

سبزی‌ها را امثال جعفری و گشنیز و ترخون و مرزه و نعنا و سوسن عنبر را پاک کرده بشویند و باد داده خشک بکنند و سپس

ریز ساطوری خرد کرده برای گرفته شدن رطوبتش باد بدهند. برگ کرفس و گل کلم و کلم‌برگ و سیب‌زمینی و هویج و سیر را پاک کرده بشویند خرد کرده باد بدهند، البته این اقلام نباید مانند سبزی ریز ساطوری شده، بلکه درشت‌تر و بصورت چشم‌گیر خرد بشود. پیاز آن را نیز که باید ریز باشد پس از پاک کردن و شستن و خشک کردن سرش را قاچ بدهند. دم و گل کلاه بادمجان را بریده اما کلاه‌اش را بجا بگذارند و پوستش را هم نکنند و شسته باد بدهند. پس از آنکه بادمجان خشک شد آنها را کف دیگ چیده مقداری سرکه ریخته بجوشانند تا پخته بشود. سپس بیرون آورده در آبکش یا سبد بچینند تا سرکه آب بخورد رفته لیزابه مانندش خارج بشود. «برای پختن این بادمجان سرکه زیاد نریزند و بادمجان را فشرده بچینند که سرکه زیاد نبرد، چه باقی مانده‌اش دور ریخته میشود.»

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۸۷

بعد از خنک شدن بادمجان‌ها و بیرون آمدن سرکه‌هایشان آنها را تکه‌تکه بریده، با سبزی و دیگر مخلفات که خرد کرده‌اند، همراه فلفل و زردچوبه و نمک و گلپر و فلفل سبز درسته در ظرفی کافی جا داده و سرکه‌اش را ریخته مخلوط بکنند و در شیشه بریزند و چندان سرکه برای هر شیشه منظور کنند که روی ترشی‌ها را کاملا سرکه بگیرد. «فلفل سبز آن هرچه ریزتر باشد بهتر است، چه آنرا لازم نیست خرد بکنند.» بعد از آن در شیشه را محکم بسته در جای خنک قرار بدهند.

مقدار مواد:

هر چهار کیلو بادمجان یک کیلو پیاز، یک کیلو سیب‌زمینی ترشی، یک کیلو هویج، یک کیلو و نیم کلم‌برگ، یک کیلو گل کلم، نیم کیلو برگ کرفس، نیم کیلو فلفل سبز، ۲۰۰ گرم سیر خشک، دو کیلو سبزی ترشی، دو قاشق غذاخوری زردچوبه، یک قاشق فلفل کوبیده، دو قاشق غذاخوری گلپر کوبیده، چهار تا پنج قاشق غذاخوری نمک، «کم‌نمکی و پرنمکی آنرا طبق سلیقه چشیده اندازه بکنند»، یک کیلو سرکه.

درباره تهیه سرکه دقت کافی بعمل بیاید که سرکه بی‌مزه و کم‌ترشی و تلخ نباشد، برعکس هرچه ترش‌تر و به شامه پربوتر و تندتر باشد بهتر است. همچنین اگر سرکه انگور یا کشمش بدست آورند به شرطی که کم‌ترشی و ساختگی که با آب مقطر درست نشده باشد بهتر است و این سفارشات از آن جهت است که چون انداختن ترشی زحمت زیاد میبرد و اصل هر ترشی سرکه آن است در تهیه آن دقت شود که مصالح و زحمات آن به هدر نرود که با سرکه بد در همان هفته‌های اول ترشی کفک زده و گندیده و خالی از مصرف میشود.

ترشی لیته:

اشاره

مواد لازم: بادمجان، سبزی ترشی شامل (ترخون، مرزه، جعفری، نعنا، گشنیز، کمی برگ کرفس) سرکه، زردچوبه، فلفل سبز، سیر، ادویه ترشی، گلپر کوبیده، نمک.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۸۸

دستور تهیه:

سبزی را پاک کرده بشویند و خرد کنند و باد بدهند تا کاملا آب آن خشک بشود. بادمجان را شسته دم و کاکل کلاهش را بریده در سرکه بجوشانند، پخته که شد در سبد بخوابانند تا لیزابه و تندآبه سرکه‌اش خارج شود، سپس بکوبند و سبزی خرد کرده را با سرکه و نمک و گلپر و زردچوبه در آن مخلوط کرده در شیشه بریزند. روی آنرا باید سرکه بپوشاند.

مقدار مواد:

برای هر چهار کیلو بادمجان دو کیلو سبزی ترشی، دو شاخه کرفس، ۲۰۰ گرم فلفل سبز، ۲۰۰ گرم سیر خشک، دو قاشق زردچوبه، دو قاشق گلپر، سه تا چهار قاشق نمک، هشت کیلو سرکه.

لیته ترشی بی‌سبزی:

اشاره

همین لیته را نیز میتوان بدون سبزی درست نمود، با تفاوت آنکه به جای سبزی جهت طعم و بو به آن اندکی سیاه‌دانه میزنند. یعنی بادمجان را دم و کاکل گرفته در سرکه بجوشانند و در سبد گذاشته سرکه آبش که رفت بکوبند و فلفل سبز ریز کرده و سیر ریز کرده و گلپر کوبیده و زردچوبه و سیاه‌دانه و نمک و سرکه ریخته هم بزنند، مخلوط که شد در شیشه بریزند، سعی کنند رویش را سرکه بگیرد که کفک نزند.

مقدار مواد:

هر چهار کیلو بادمجان ۲۰۰ گرم فلفل سبز، ۲۰۰ گرم سیر، دو قاشق غذاخوری گلپر کوبیده، دو قاشق زردچوبه، دو قاشق سیاه‌دانه، سه تا چهار قاشق نمک، به شرط چشیدن که تقریبا ترشی میل به خوش‌نمکی بزند، چه در صورت کم نمک بودن کفک میزند تا هشت کیلو سرکه و این نیز به شرط خوبی و ترشی و تندی آن، چه سرکه بد و بی‌مزه نیز ترشی را خراب میکند.

ترشی بادمجان:

اشاره

مواد لازم: برای هر چهار کیلو بادمجان کوچک دو کیلو سبزی ترشی، ۲۰۰ گرم سیر خشک، ۲۰۰ گرم فلفل سبز، نمک به اندازه.

دستور تهیه:

سبزی را که شامل ترخون، مرزه، جعفری، نعنا، گشنیز و برگ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۸۹

کرفس میباشد را پاک کرده بشویند و خرد کنند و ساطوری نمایند و باد داده رطوبتش را بگیرند. «در صورت رطوبت داشتن ترشی را خراب میکند.» دم بادمجان را گرفته آنرا در سرکه نیم‌پز کنند. خنک که شد شکمش را از یک طرف چاک داده سبزی خرد کرده را همراه فلفل سبز ریز کرده و سیر خرد کرده و نمک که به آن زده قاطی کرده‌اند. داخل شکم بادمجان‌ها نموده چاکشان را به هم آورده یکی‌یکی در شیشه بچینند و بالا که آمد سرکه بریزند «روی بادمجان‌ها را سرکه بپوشاند.»

ترشی بادمجان ساده:

بادمجان قلمی ریز را گرفته دم و سر کاکل کلاهش را بریده در سرکه نیم‌پز کنند و در سبد خوابانده سرکه آبش را بگیرند و در شیشه کرده سرکه و نمک بریزند. همچنین میتوانند این بادمجان را به این صورت داخل هر نوع ترشی که بخواهند بنمایند.

پیازترشی:

اشاره

مواد لازم: پیازترشی شامل ریزترین پیازها، سرکه، نمک، نعنا خشک.

دستور تهیه:

پیاز را پوست کنده تمیز بشویند و کاملا خشک کنند. سپس از سر، آنرا چهار قاچ «بطوری که قاچ‌های آن از هم جدا نشود» کرده در شیشه بریزند و نعنا خشک و نمک و سرکه ریخته درش را بسته جای خنک بگذارند.

سیب‌زمینی‌ترشی:

اگر سیب‌زمینی ریز گرفته‌اند درسته و اگر درشت گرفته‌اند تکه کرده کاملا شسته تمیز بکنند، و یکی دو آب از رویش رد کنند تا خوب پاکیزه بشود. سپس پنج شش ساعت آنرا در آب‌نمک غلیظ بخیسانند و در همان آب‌نمک باز آنرا شسته در شیشه بریزند و سرکه ریخته رویش نمک بریزند.
روی سیب‌زمینی‌ها را سرکه بپوشاند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۹۰

خیارترشی:

خیارترشی، یعنی خیار قلمی ریز گرفته بشویند و در شیشه کرده سرکه بریزند و نمک به اندازه بپاشند. در خیارترشی جهت سبز و ترد ماندن خیارها میتوانند کمی (کات کبود) کوبیده بریزند. این ماده چون سمیت دارد باید یا نریزند، یا خیلی کم

بریزند، یعنی برای هر چهار کیلو خیار به اندازه یک نخود کات کبود کفایت میکند.

ترشی کلم:

کلم برگ قرمز را گرفته برگ‌های رویش را کنده کنار بگذارند و بقیه‌اش را ریز ساطوری خرد کرده باد بدهند و رطوبتش که گرفته شد در شیشه کرده نمک و سرکه بریزند. اینکه گفته شد برگ‌های رویش گرفته شود برای آن است که بقیه‌اش احتیاج به شستن نداشته باشد، چه برگ‌های رو معمولا در اثر دستمالی و تماس با زمین کثیف میشود، که بعدا میتوانند آنها را شسته سالاد و سوپ و مانند آن درست کنند. ترشی کلم سفید هم بهمین کیفیت است.

ترشی گل کلم:

گل کلم را گرفته پس از تمیز کردن، آنرا گل گل کرده در شیشه بریزند و به مقدار لازم سرکه و نمک بدهند.

فلفل ترشی:

فلفل سبز ریز را شسته با دم بطور درسته در شیشه کرده سرکه و نمک بریزند.

سیرترشی:

سیر را پرپر کرده، اما پوست پرها را نکنند و در شیشه کرده سرکه و نمک بریزند. ضمنا میتوانند برای نگاهداشتن سیر را پر نکرده یعنی درسته بیندازند.

ترشی هویج:

هویج فرنگی را پوست کنده خرد بکنند و شسته باد بدهند، خشک

که شد با سرکه و نمک در شیشه بریزند.

زالزالک‌ترشی:

زالزالك را شسته باد بدهند. پس از خشك شدن با سركه و نمك در شیشه بریزند.

گوجه‌فرنگی‌ترشی:

گوجه‌فرنگی قرمز ریز سفت یکدست را گرفته بشویند و خشک کنند و در شیشه کرده سرکه و نمک بریزند.

دستور کلی برای تهیه هر نوع ترشی:

برای سهولت کار در تهیه ترشی بهتر است این اصل کلی را رعایت نمایند که هرچه آنرا پخته میخورند باید اول در سرکه پخته یا نیمه‌پز و آنچه را که میتوان نپخته خورد فقط شسته خشک کرده بدون پختن بیندازند و با این قاعده میتوانند آنچه را که دوست داشتند ترش بکنند.

دیگر آنکه جای ترشی را گرم و سرد نکنند که تغییر حالت میدهد. دیگر قاشق و ملعقه چرب در شیشه ترشی نکنند که کفک زده و خراب میشود. دیگر چنانچه گفته شد اولا در تهیه سرکه ترشی دقت کنند که سرکه خوب و مخصوصا سرکه انگور بدست آورند و دیگر ملاحظه کنند که هرچه سر شیشه پائین رفت آنرا با سرکه پر کنند که محتویات آن بیرون از سرکه نمانده باشد که گندیده شده و کفک میزند. اگر کمی هم نمک ترشی زیادتر باشد بهتر است تا کم باشد، اما نه به آن مقدار که شور بشود. و در آخر امید آن که ترشی‌ها را تا آخر با شیرین‌کامی بخورند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۹۳

خواص خوراکیها[۹]

آب طریق استفاده و شناخت منافع و مضار آن

بهترین آبها آب باران و بعد از آن آب کثیر یعنی آب فراوانی است که از زمین پاک سرخ‌رنگ باشد و دیگر آبی که بسرعت و از روی سنگ بگذرد و هرچه زیادتر راهش بعید و از منبع دور دست بیابد و سبک وزن و رویش باز باشد و بعد از آن آب مقطر و آبی که حد اقل نیمساعت آنرا بجوشانند و پس از اینها آب چشمه و قنات که زیاد باشند، و آب بد و مضر آب نی‌زار و آبی است که از معادن گوگرد و برکه‌های ساکت چاه و مثل آن باشد.

هرگاه آب بموقع یعنی در عطش صادق خورده شود باعث تحلیل و هضم و نرم کردن غذا و رسانیدن قوای غذا ببدن و خواص دیگر که از آن مترتب می‌شود:

خوردن آب در وسط غذا جهت گرم مزاجها مفید و باعث لینت مزاج و فربهی و حفظ رطوبت بدن آنها میشود.

غسل با آب نیمگرم باعث نشاط و فربهی و نرمی پوست و تسکین اعصاب میشود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۹۴

مصرف آب زیاد، مضر سرد مزاج‌ها و فربه‌ها و ضعیف مزاجها است که باید تا حد امکان از آن اجتناب کرده، کمتر نوشیده کمتر استحمام کرده، خود را از مجاورت آن بدور داشته، طول مدت حمام را بحد اقل رسانند.

استفاده آب زیاد برای رطوبتی‌ها و سرد مزاجها باعث سستی اعضأ و ضعف احشأ و فساد هضم و خرابی رخسار و فراموشی و

بیحوصلگی و ترس و هیجان و سنگینی حواس و بدن ایشان میشود.
خوردن آب بعد از میوه‌جات سبب بروز مرض آکله و مثل آن میشود.[۱۰]
بعد از جماع آب خوردن باعث رعشه و سستی و ضعف معده و بعد از خواب باعث خاموشی قوای شهوانی و ایستادن و دمر خوردن سبب ضعف معده و عصبانیت و ناشتا خوردن باعث امراض عصبی و رخوت و طپش قلب میشود، مگر در هوای گرم و بروز مرض طاعون و صاحبان معده و جگرهای گرم که جهت ایشان بی‌ضرر میباشد.
خودداری گرم مزاجها از آب و صبر بر تشنگی جهت ایشان باعث مرض دق (سل و غم) و سوخته شدن غذا در معده و خشگی و لاغری بدن میشود.
خوردن آب بسیار سرد موجب سینه‌درد و گلودرد و سستی و رخوت میشود.
خوردن آب بسیار گرم بادشکن و مفید مالیخولیائی‌ها میباشد.
خوردن آب نیمگرم خارش بدن را تسکین داده و روزی یکی دو بار ناشتا نوشیدن آن معده را از سنگینی و گیر و خلط فاسد پاک میکند.
نوشیدن آب نیمگرم بطور مداوم اگرچه باعث لینت مزاج میشود اما طعام را فاسد و باعث ورم حلق و قی و غثیان و مورث استسقا و ضعف طحال و بالا زدن بخارات معده بدماغ و منگی و سنگینی و زیادی بلغم و برای سرد مزاجها باعث شکم روش و برای بلغمی‌ها و سوداوی‌ها سبب تشنگی میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۹۵
نوشیدن آب یخ مفید معده و حال گرم مزاجها و گرم جگرها و در آنها وسیله بریدن تبهای گرم میشود.
خوردن پیاز رفع ضرر آبهای بد میکند و جوشانیدن آب مشکوک با یک صدم سرکه باعث اصلاح آن میشود.

آب آهن معالج امراض: جماع، شهوت، احشأ و امعأ، معده، جراحات شکم و روده، اسهال، هیضه، بواسیر، طحال، ادرار، مقعد، گزیدگی سگ، رنگ زردی، خفقان، جگر، حیض، سستی

اگر آهن را چندین بار در آتش گداخته در آب اندازند و بجای هر آب از آن بنوشند، یا از آن غذا بسازند شهوت و میل جماع را قوت داده باعث تقویت احشاء و امعاء و معده شده هرگونه جراحات شکم و روده را جمع کرده درمان نماید.
آب آهن اسهال کهنه و هیضه و بواسیر و ورم طحال و سلسل البول (بول بی‌اختیار) و درد مقعد و گزیدن سگ هار را مفید میباشد و رفع زردی رنگ رخسار میکند. اگر آهن تاب داده را در شربت اندازند بغایت مؤثرتر و جهت رفع خفقان (قلب‌گرفتگی) و استسقا (تشنگی دائم) و ضعف جگر و ضعف معده و باء (شهوت) و میل جماع بی‌مانند است.
و آهن تافته در دوغ، رافع اسهال خونی و خونریزی (حیض دائم) زنان و سستی و بی‌حسی مقعد میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۹۶

آب خاکستر معالج امراض: قی و غثیان، اسهال، تهوع، زخم معده، بیماری‌های عصبی، فلج

آبی است که از خاکستر چوب سوزانده بدست میآید، باین طریق که دو سه مشت خاکستر را در کاسه‌ای آب ریخته خوب

بهم زده صاف کرده استعمال نمایند. و همین آب جهت استعمال خارجی در این فایده که چون مدتی به زخمی که گوشت زیادی آورده باشد بمالند آنرا یکنواخت گرداند، همچنین به صلاح آورنده جراحات و جمع‌کننده زخمهای وسیع میباشد و اماله آن معالج زخم روده و احشاء و هرگاه آنرا خوب صاف کرده ته‌نشین نمایند و بقدر یک قاشق مرباخوری از آن بخورند معده را پاک و مفید جراحات آن و گیر و ناراحتی ریه و خوردن بهمین مقدار آن که از یک قاشق مرباخوری تجاوز نکند قی و غثیان و اسهال رطوبتی و ناراحتی معده و تهوع را رفع نماید. همراه کردن خاکستری که از چوب درختهای سرد مزاج مانند. بید و تبریزی و گوجه و گیلاس و مثل آن باشد به بیمار عصبی که در یک کیسه کوچک کرده از گردنش بیاویزند رفع بیماری او میکند و آویختن خاکستر چوب درختهای گرم مزاج مانند گردو و انجیر مفید حال بیماران فلج میباشد. هرگاه چند نوبت آب خاکستر نوشیده شود برای رفع ضرر او باید یکی دو قاشق روغن بادام بیاشامند.

آب شیر معالج امراض: سموم روده، جوش‌ها، هیجان و اضطراب و مالیخولیا، خارش، زبان و حلق و گلو، امور شهوانی

غرض زردآب و آب شیر بریده است که اگر از شیر بز یا گاو بدست آید آشامیدن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۹۷
چند استکان از آن تا یکهفته جلادهنده رنگ رخسار صفرائی مزاجها (گرم مزاجها) و سودائی (خشک) مزاجها و پاک‌کننده اخلاط و سموم از بدن و نرم کننده و تازه‌کننده و رطوبت‌دهنده و مسهل و بازکننده گیرهای اندرون و امعاء آنها میباشد. زردآب شیر معالج هر رنج و مرض و جوش و ثبور بدن که از حرارت و خشکی بوده میباشد؛ همچنین رافع التهاب و هیجان و اضطراب و مالیخولیا و جرب و خارش و هر نوع سوزش چه در زبان و حلق و گلو و چه در پوست و اندرون که از حرارت باشد میباشد. ایضا مداوی ضعف قوای شهوانی و ریزاننده سنگ مثانه، مگر جهت سردمزاج‌ها که صاحبان این دو طبیعت را مفید نمیباشد.

آب عسل معالج امراض: قی و غثیان، سموم، معده، حیض، جماع، بلغم و رطوبت، ضعف و نقاهت

آب عسل که یک جزو عسل را با دو جزو آب بجوشانند تا به نصف رسد (مثلا- نیم کیلو عسل با یک کیلو آب) و از آن سردمزاجها روزی سه چهار قاشق غذاخوری بخورند، طبعشان را نرم کرده لینت میآورد. آب عسل برای سرد مزاجها رفع قی و غثیان کرده دفع ضرر دواهای سمی نماید و همچنین اعضاء سرد بیحس از کارافتاده ایشان را قوت داده معده را تقویت و اشتها را زیاد و بول و حیض را باز و بلغم را رفع نماید و مفید هر ضعف و رخوتی که از جماع و مثل آن باشد می‌باشد. چه خود عسل، چه آب آن که بدستور بالا تهیه شود مفید حال بلغمی‌ها و رطوبتی‌ها و سردمزاجها بوده، پادزهر هر رنج و مرض ایشان می‌باشد، برعکس که گرم‌مزاجها و صفراوی‌ها را مضر و آزارنده و مزاحم بوده مگر آنکه همراه عسل یا پس و پیش آن میوه‌های ترش آشامیده یا در غذا رب‌های ترش و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۱۹۸
خوردنی‌های ترمزاج و سرد طبیعت میل نمایند.

آب گوشت معالج امراض: قلب و روح، امور جنسی، ضعف و سستی و پری خون، نقاهت و ناتوانی

مقصود از آب گوشت، عرق یا عصاره‌ایست که از گوشت قرمز بدون چربی گوسفند یا از گوشت گوساله گرفته باشند، باین دستور که گوشت را ریز قیمه‌ای بلکه ریزتر کرده با کمی نمک در شیشه‌ای که در محکم بدون نفوذ داشته باشد ریخته در شیشه را بسته آنرا در دیگ یا قابلمه پرآب گذارده آنرا آتش برسانند و قریب دو ساعت آب دیگ را ملایم بجوشانند، سپس شیشه را خارج کرده تکان بدهند و آبی که از گوشت خارج شده قاشق قاشق بخورانند «باید توجه داشت که در این گوشت آب نباید ریخت، بلکه گوشت را باید بدون آب در شیشه بریزند» پس این عصاره مقوی قلب و روح حیوانی و طبیعی و نفسانی یعنی جسم و روح و شهوت و بدن و جوارح و زیادکننده خون و رافع ضعفی که از طول بیماری و خوردن مسهلات و جماع و زحمت زیاد و خون گرفتن بهم رسیده می‌باشد، همچنین نیرودهنده اطفال و پیران و ضعیف‌مزاجها و ناقهین و مرضای بدحال و کم‌غذاها و توان از دست‌داده‌ها. معجونی که هر قوای رفته را ببدن بازمیگرداند.
همراه این گوشت میتوان مقویات دیگر مانند به و سیب رندیده و ادویه معطر نیز در شیشه کرده عصاره همه را بدست آورند، و همچنین میتوان گوشت ورقه کرده را با سیب و به و با ادویه و مختصری آب در ظرف دربسته بطور (دم) که آتش بسیار ملایم داشته باشد پخته، بحدیکه گوشت و آب یکسان و غلیظ بشود و آنگاه آنرا عرق کشیده یا در دستمال یا حریر ریخته صاف کرده بخورانند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۱۹۹
باید توجه داشت که قاشق‌قاشق خوردن و هرچند دقیقه یک قاشق خوردن آن بمراتب بهتر و مفیدتر از یک جهت خوردن آن میباشد.
همچنین گرم‌مزاجها را شایسته است که این عصاره را از گوشت سرخ گاو و گوساله و سردمزاجها را که از گوشت گوسفند شیشک (نر) تهیه نمایند.
«بهترین مقویی که از دارو و آمپول و هر اغذیه مقوی‌تر و قوت‌بخش‌تر و مفیدتر و سریع الاثرتر میباشد.»

آب گوگرد معالج امراض: پوست، جوشها، شپش، مفاصل، بادها، طحال، جگر، زانو، استخوان، اعصاب، جراحات معده، چشم، قلب، مغز، دماغ، باء، قولنج، مالیخولیا

آبهای گرم که طبیعتا از شکم کوهها و جوشان بیرون میآیند کلا آب گوگرد و دارای طبیعت خشک و گرم و غسل کردن و نشستن در آن مفید بیماریهای پوستی، امثال خارش و سودا و جوشها و پوسته پوسته بودن بدن و رافع شپش و درد مفاصل و بادهای سرد و طحال و جگر و درد زانو و جوشهای ریز سوزش‌دار و استحکام استخوانها و اعصاب و جراحات درندگان، مخصوصا جهت سردمزاجها و بلغمی‌ها و کسانی که دارای طبیعت سرد رطوبتی میباشند و خوردن و بچشم رسانیدن آن باعث ضعف معده و نقصان و نور چشم میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۰۰

آب میوه علاج امراض: التهاب، طحال، مغز، قلب، عفونت، دلهره، تشویش، معده، یرقان، ضعف جگر، تب

مقصود آب پخته میوه‌هاست که جوشانده صاف کرده با شکر چند جوش داده باشند. هر آب میوه را خاصیتی است، چنانچه آب جوشانده آلبالو رفع تشنگی و اصلاح خلط سوخته بدن و رفع التهاب و درد طحال میکند.
آب جوشانده بهی (به) تقویت اعضاء رئیسه مانند مغز و قلب و دل و جگر و ارواح و هاضمه و رفع عفونات میکند.
آب سیب رفع خفقان قلب و غش و ناراحتی‌های کلی و هول و هراس و تشویش دل میکند. آب جوشانده مویز تصفیه صوت و رفع گیر و بستگی‌های معده و قلب و روده و رفع یرقان و ضعف جگر و بد ادرار آمدن میکند.
آب جوشانده گلابی رفع سرفه و تب عفونی و منع بالا آمدن بخارات بدماغ مینماید و کم‌فایده‌ترین آنها زردآلوست و کلا بادآور و مصلح همه انیسون و مصطکی میباشد.

آلو بخارا یا گوجه برغانی معالج امراض: خشکی و سفتی شکم، خارش، سینه و سرفه، شش، معده، قی، لوزتین، دندان، کرم معده، نور چشم، تشنگی

مراد آلوی سیاه بزرگ است، در طبیعت سرد و تر و ملین، مسهل رقیق و مسکن حرارت گرم‌مزاجها و صفراوی‌ها و رافع تشنگی و برنده تبهائی که از حرارت عارض شده باشد و خوردن آن بهر صورت چه بصورت تازه و چه خشک و چه در
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۰۱
آتش و غذا مفید بدن و نرم‌کننده شکم و رافع خارش تن گرم‌مزاجها میباشد.
چون نیم کیلو آلو بخارا را در دو لیتر آب بجوشانید تا پخته و نرم شود و صاف کنند و با قدری شکر شیرین کرده، گرم یا سرد بخورند مسهل خوب و بی‌اذیتی برای گرم‌طبیعت‌ها میباشد. همچنین مفید سینه، تا حدی که صاحبان سرفه و سینه‌درد را نیز مفید میباشد، خلاف سایر ترشیها که مضر شش و سینه میباشد.
خوردن چند دانه آن ملین طبع و معده و جهت قی و غثیان که از گرمی باشد مفید و غرغره برگ پخته آن جهت ورم لوزتین و گلو و آب‌ریزش بینی که از زکام و نزله باشد و جهت تقویت ریشه و لثه دندان و آشامیدن همین آب یعنی آب جوشانده برگ آن تا سه استکان کشنده کرم معده و ضماد برگ او که پخته بکوبند و بر شکم ببندند ریزاننده کرمهای روده و امعأ و مجرب خاصه گرم مزاجها را و برای سردمزاجهاست که ضرر آنرا با خوردن بقدر نخودی کندر رفع نمایند. بدلش یعنی عوض آن هرگاه آلو بخارا بدست نیاید تمرهندی و آلوهای دیگر میباشد. جوشاندن آلو در گلاب و خوردن آن بندآورنده شکم، و خوردن صمغ درخت آلو هر روز بقدر نخودی سه نوبت در روز تا چند روز جهت سنگ مثانه و سرفه و سائیده و غبار کرده آن که مانند سرمه بچشم کشند جهت قوت بصر و زیاد شدن نور چشم مؤثر می‌باشد. نرم کردن صمغ آلو که در سرکه حل کرده ببدن بمالند جهت خارش و جوش‌های تن اطفال بیعدیل و رب آلو سرد و تر و مفید حال گرم جگرها با خاصیت رافع تشنگی و فرونشاننده تبهای حار و التهاب و سردرد و باید دانست که انواع آلو و آلوچه خواصشان شبیه خاصیت آلو که در فراهم نشدن آلو بخارا میتوان از آنها استفاده فرمایند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۰۲

آلوبالو- گیلاس علاج امراض: فشارخون، قی و غثیان، خون و صفرا، خشکی مزاج، کرم و انگل، ضعف باء، سنگ کلیه

با طبیعت سرد و خشک و قابض، مفید حال گرم‌مزاجها و بلغمی‌ها و روان طبع‌ها. آلوبالو مسکن تشنگی و فرونشاننده حدّت خون و صفرا بوده معده‌های گرم را قوت میدهد.
آلوبالو معده‌های روان را بسته غثیان و التهاب را رفع میکند چون دانه آلوبالو را کوبیده شیره بکشند و با یک دهم آن رازیانه بخورند سنگ مثانه را ریخته، سوزش مجرای بول را برطرف میسازد.
خشک آلوبالو قابض‌تر از تازه آن و چون دانه او را با پنبه کهنه گرم نرم کوفته فتیله‌های باریک ساخته در احلیل بگذارند رفع جراحت مجرای بول و بول دیرآیند را علاج میکند، در این عمل مرد و زن فرق نمیکند.
گیلاس سرد و تر و ملین‌طبع و زودگذر بخلط غالب، یعنی در زیادی صفرا داخل بلغم شده، در سودا وارد سودا میشود.
گیلاس محرک باه حرارتی‌مزاجها، اما بعد از طعام مورث تخمه (کرم- انگل) و ضعف معده میباشد.
گیلاس خشکی و زبری حلق و شش را فایده کرده میان دو طعام بهترین وقت صرف آن میباشد.
صمغ هر دو گرم و خشک و جلادهنده و نیرودهنده و چون بمقدار نخودی از آن نرم کرده بخورند سرفه را قطع و باء را تقویت و سنگ کلیه را ذوب و اشتها را تحریک و خشونت حلقوم را برطرف و زخمهای باطنی را التیام میدهد. چون صمغ این دو را کوبیده با آب خمیر کرده بمالند رنگ رو را روشن و پوست را تمیز میسازد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۰۳
کشیدن سائیده او بچشم باصره را قوت میبخشد و رفع خارش چشم میکند و مقدار خوراک از آلبالو گیلاس تا ۲۰۰ گرم و از صمغ او تا ۶ نخود میباشد.

آهو علاج امراض: عصبانی، خفقان، ریزش مو، آزار حشرات، حیض و خونریزی، شکم‌درد

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
گوشت آهو زود هضم و جمع‌کننده و کم‌غذا و خوردن آن خفقان (قلب گرفتگی) و یرقان (زردی) و فالج و امراض رطوبتی و عصبانی را نفع میدهد.
مالیدن خون آهو به مو باعث بلندی و قوت او میشود.
نشستن بر روی پوست آهو مانع ورود و آزار حشرات به جلیس میگردد.
لباس کردن پوست آهو طحال را فایده میرساند.
چون خایه او را مرزه خشک و نمک پاشیده خشک کنند و زن بصورتی، نرم کرده، یا بحالت خویش در پارچه و مثل آن بخود برگیرد قطع حیض و خونریزی او میکند.
سرگین او بسیار جالی و مالیدن جوشانده او پوست را جلاـ میدهد و پخته در سرکه‌اش ورمهای بلغمی را رفع و هیجان را برطرف میسازد، گوشت او باعث سردرد و کباب او، مورث قولنج (شکم‌دردی که از بستگی طعام در آن و قبض طبیعت باشد) و رفع ضررش را ترشی و سکنجبین میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۰۴

ابریشم معالج امراض: ثقل و گیر، معده، احشأ، رنگ رو، آب‌ریزش چشم، ضعف و خارش چشم، شپش

مراد از آن پیله ابریشم میباشـد کـه کرم او آنرا سـوراخ نکرده بیرون نیامـده باشـد، دارای طـبیعت گرم و خشـک مخصـوص سردمزاجها بغایت مقوی دل و معده و ریه و روح طبیعی و باء و چاق‌کننده.

اگر مقـداری از آنرا پخته، آب یا مجموع آنرا که کوبیده یا ریز کرده با شـکر بخورند ثقل و گیر و سده معده و امعأ و احشأ را باز گرداند.

خوردن آب جوشانـده ابریشم بطوریکه گفته شـد که بآن مداومت داده شود پوست را جلا داده رنگ رخسار را نیکو گرداند.

همچنین خوردن آب آن بدسـتور گذشـته و چکانیدن آن جهت آب‌ریزش و بهم خوردن پلک و ضـعف و خارش چشم سریع الاثر می‌باشـد. پوشـیدن لباس حریر که بتن بچسبد باعث قوت اعضاء و نرمی پوست و مانع تولد شـپش میباشد و بهترین طریق استفاده از ابریشم آنست که آنرا با قیچی ریز کرده بر روی سنگ سائیده بخورند و قدر خوراکش به وزن یک نخود در هر بار می‌باشد.

اردک معالج امراض: مثانه، خون، صدا، معده، هضم، زگیل، خنازیر، خناق، سینه، لاغری، پیچش، لک سفید چشم

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.

خوردن گوشت اردک بدن را فربه کرده پشت و کلیه و مثانه را قوت بخشیده،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۰۵

تولید خون غلیظ نموده، صدا را صاف میکند.

خوردن زیاد گوشت اردک موجب سردرد و فساد معده و سنگینی هضم میشود.

ضماد گوشت نپخته او که با نمک کوبیده بگذارند زگیل را پاک میکند.

خـاکستر سوزانـده پر و بـال او که با آب خمیر کرده ببندنـد خنازیر را به تحلیل میآورد. فضـله اردک که خمیر کرده مالیـده یا ببندد لک‌های سرخ و سیاه و سفید تن و صورت و خنازیر را رفع میکند.

پیه او از بهترین پیه‌هاست، در طبیعت گرم و لطیف و خوردن آن ملین و محلل و چون به گلو و پسـتان بمالنـد رفع خناق و درد و ورم آنها میکند.

چون پیه او را با آرد باقلی کوبیده حب‌ها کرده هرچند ساعت حبی بخورند سرفه و درد سینه را رفع میکند.

تخم اردک جهت رفع لاغری و سـرفه و دردسـینه و خوردن آن با سائیـده کمی کهر با قطع خونریزی زنانه و هرگونه خونریزی داخل و پیچش شکم میکند.

پختن تخم اردک با روغن زیتون (بصورت نیمرو) و خورانیدن آن به طفل باعث بحرف آمدن او میشود.

چون پوست تخم اردک را با مروارید و شـکر و کمی نوشادر سائیده مانند غبار کنند و کمی بر چشم کشـند و چندی مداومت دهند لکه‌های سفید چشم را پاک میکند.

رفع مضرت خوردن اردک را سرکه و ترشیجات میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۰۶

ارده علاج امراض: خشکی اعضاء و اندام، جوش و دمل، لاغری، نعوظ، سفتی عضلات

آن کنجد بوداده آسیا کرده‌ایست که از آن حلوا ارده درست میکنند، با طبیعت گرم و ملین، مفید حال سردمزاجها.
خوردن حلوا ارده صلابات (سفتی و سختی و ورم) ظاهری و باطنی را نرم کرده ملین طبیعت خشک بسته و اعضأ و اندام سفت‌شده میباشد.
خوردن ارده یا حلوای آن گیرها را باز و طعام و خلطها و دمل و جوش‌ها را در سردمزاجها پخته باز میکند.
ارده نفاخ و مفید و چاق‌کننده و فربهی و نعوظآور و آنچه را که از بو دادن و آسیا کردن مغز پسته و فندق و زردآلو و شلیل بدست آورند نیز در اثر مانند ارده میباشد. ارده اشتها را خراب و غذا را غلیظ و میل غذای بعد را بتأخیر میاندازد و سرکه و ترشیجات و آب لیموی ترش و شیرین اصلاح مضرت آن میکند.

اسفناج معالج امراض: شش و سینه، سل، تب، التهاب، سنگ مثانه، امراض حاره، مفاصل، دمل، جوش و بثور

با طبیعت سرد و تر مفید طبع گرم‌مزاجها.
خوردن اسفناج پوست بدن و رنگ رو را جلاـ داده مانع اذیت بخارات بدن شده سبزی و خوردنی‌ای بی‌نفخ و زود هضم میباشد.
خوردن پخته اسفناج که در روغن سرخ نشده باشد هرگونه رنج و آزار سینه و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۰۷
شش و سل را مفید و تشنگی را رفع و تبهای تند گرم را فرو نشانیده، مزاج را لینت داده، التهاب را فرو مینشاند.
عصاره یعنی آب او که نپخته بدست آورند با شکر بیماری یرقانی را نافع و سنگ مثانه را ریخته، شاش‌بند را فایده کرده هرگونه رنج و مرض حار را اعانت و بهبود میکند. چون اسفناج را با باقلا پخته بخورند رنج نزله یعنی سینه‌دردی را که پس از زکام حاصل شده باشد بهبود بخشیده و ضماد پخته او که اسفناج پخته را کوبیده بگذارند درد مفاصل گرم را سودمند و ورم موضعی را رفع و گذاشتن آن بر پشت زهار ادرار بسته را باز نماید.
ضماد خام اسفناج که آنرا کوبیده ببندند ورم حار را رفع و سر دمل را باز و زهر نیش عقرب و زنبور را بیرون آورد و ضماد پخته او که با سفیدآب قلع مخلوط کنند و بمالند یا ببندند سوزش و جوش‌های سوزش‌دار بدن و اینگونه مضرات را مفید میباشد.
خوردن هربار یک قاشق چای‌خوری از تخم کوبیده او درد امعاء و احشاء و روده و معده را که از گرمی و حرارت باشد رفع و تبهای گرم را دوا و شیره او که کوبیده خیسانده شیره بکشند جهت تب دق (تبی که از غم و غصه عارض شده باشد) و سل و امراض سینه و شش بی‌مانند و پخته تخم او جهت ورم‌های داخلی و خارجی و لینت مزاج و ورم‌های سفت مفید میباشد.
خوردن اسفناج مضر حال رطوبتی‌ها و سردمزاجها که در صورت رغبت باید آنرا با روغن بادام یا زیتون و دارچین پخته تناول نماید. مقدار خوراک از عصاره او هربار یک قاشق غذاخوری و از تخم او یک قاشق چای‌خوری یا مرباخوری و در صورت غذا تا حد تمایل طبع و در ضمادات باندازه کفایت میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۰۸

اسطوخودوس معالج امراض: دل و دماغ، احشاء و امعاء، سرفه و نزله، بلغم، معده، شهوت، مفاصل و نقرس

در طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
هرگاه هر روز مشتی اسطوخودوس را دم کرده با نبات بخورند دل و دماغ و بدن و احشاء و امعاء سردمزاجها را قوت داده در تقویت قوای دماغی بیعدیل می‌باشد. اگر اسطوخودوس را پخته صاف کرده با شکر قوام آورده و شربت بکنند و روزی چند قاشق بفاصله بخورند امراض سینه از هر قبیل مانند سرفه و نزله بلغم را رفع نماید. نوشیدن اسطوخودوس بهمین صورت مقوی آلات بول و باء بوده تقویت معده و روده و امور شهوانی نماید و جهت سردی معده و بواسیر بغایت مفید میباشد ضماد پخته او که بر محل درد ببندند درد مفاصل و نقرس و درد ورک را دور نماید. خوردن آن جهت گرم‌مزاجها مضر و جهت رفع ضرر آن باید سکنجبین بنوشند.

اسفند علاج امراض: باد معده، بول و حیض، بی‌حسی آلت، اخلاط، سستی عضلات و اندام، شکم‌درد، فلج، فراموشی

مقصود دانه خوشبوئیست که جهت تصفیه هوا و چشم‌زخم دود میکنند، با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
خوردن کوبیده‌ی بمقدار فندقی اسفند باد معده را شکسته و غذا را تحلیل برده، مواد غلیظ فاسد مانده در معده را پاک میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۰۹
خوردن اسفند سبب فربهی بدن و بازکننده شیر و بول و حیض بوده، نعوظ میآورد.
خوردن اسفند مسهل سودا و بلغم غلیظ بوده کرم کدو را میریزاند.
اسفند سینه و شش را جلا داده از لزوجات و اخلاط پاک میسازد.
نوشیدن نصف لیوان آب خیسانده اسفند که یکی دو روز آنرا خیسانده باشند سودا را تحلیل برده، صدا و خون را صاف و طبع را نرم میکند.
کوبیده اسفند که با آب خمیر کرده بمالند بدن را سفت و عضلات را تقویت و چون بر پیشانی بسته یا بمالند اعصاب دماغ را تقویت و بستن آن بشکم رفع قولنج (دل‌درد سخت) میکند.
مالیدن و بستن آن بر محل درد عرق النساء و فالج و درد و مرض پا و جوارح آنرا که از سردی عارض شده باشد دور میسازد.
خوردن نیم قاشق کوچک از کوبیده او با شکر عطش استسقا را رفع و مداومت بآن جنون را درمان و خستگی را رفع و سدد یرقان را باز و رنج فراموشی را زایل میسازد.
چون یک وزن از آنرا با چهار وزن آب جوشانده صاف کنند و با سه وزن آن عسل و دو وزن روغن کنجد که مجموع نصف لیوان بشود بنوشند قی‌آوری بی‌آزار و در پاک کردن سینه از اخلاط و مایعات لزج و تنگ‌نفس و سرفه رطوبی بی‌مانند میباشد.
چون یک جزو او را با سی جزو او شراب انگور بجوشانند تا به یک چهارم رسد و روزی دو استکان تا ۳۰ روز بخورند جهت رفع سردردهای مزمن بیمانند میباشد.
خوردن همین شراب حد اقل سه روز جهت زنانیکه وقتی حامله شده بعد از آن نشده‌اند اعاده حمل مینماید.
چون صاحب عرق النساء هر روز ۲ تا ۳ گرم تا ۱۵ روز اسفند نکوبیده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۱۰

بخورد رفع مرض او میشود.
خوردن اسفند با تخم کتان که بطور مساوی کوبیده، با عسل معجون ساخته روزی دو فندق صبح و عصر بخورند تنگ‌نفس را رفع و ناراحتی سینه را برطرف میسازد.
سوزانده اسفند که با اندکی زعفران سائیده با زهره مرغ خانگی و آب بادیان آمیخته بچشم کشند چشم ضعیف را نیرو بخشیده، باعث قوت و بینائی او میشود.
ضماد کوبیده اسفند که با روغن شبت بر ناف و پهلوها بمالند قاطع قولنج مزمن میباشد و چکاندن آب جوشانده اسفند بر چشم قطع نزله و سرخی چشم و چکاندن آب اسفند که آنرا در آب ترب و روغن زیتون جوشانده باشند در گوش رفع سنگینی گوش و کری و صدای او میکند.
بخور اسفند که آنرا جوشانده بخار آن بر دندان دردناك برسانند رافع درد آن میشود.
روغن اسفند که نرم کرده چندی در روغن بخیسانند جهت فالج و لقوه و صرع و رعشه و بادهای اعصاب چه بصورت خوردن چه بصورت مالیدن نافع و اماله آن عرق النساء و درد کمر و سردی کلیه و رحم را بی‌اندازه مؤثر میباشد.
مالیدن روغن اسفند بر آلت و بیضه و اطراف باعث تقویت اسباب تناسل و نعوظ سخت و میل جماع میگردد.
اکثار در خوردن آن باعث غثیان و سردرد شده مضر حال گرم‌مزاجها و مصلحش میوه‌ها و رب‌های ترش و انار و سرکه و سکنجبین میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۱۱

امرود- گلابی علاج امراض: غلظت خون، هیضه، فشار خون، قلب و معده، سستی نزلات

با طبیعت مایل بحرارت و رطوبت، مفرح قلب و مقوی معده و هاضمه و دل و رافع تشنگی و خفقان و نزلات میباشد.
گلابی مزاج را لینت داده، رفع سستی و اسهال و هیضه (اجابت اندك ولی پیوسته معده) و روانی او میکند.
گلابی رقت و غلظت خون را تعدیل کرده رطوبت دماغ میدهد.
گلابی رفع سمیت و زهر گرسنگی میکند.
بهترین گلابی لطیف آبدار مایل به ترش مزه او میباشد که جگر را قوت بخشیده معده را تقویت کرده اشتها را زیاد و حرارت و فشار خون را تسکین میدهد.
گلابی صفرا را رفع و تشنگی را برطرف و خوردنش بعد از غذا مسهل ملایم غذا و قبل از آن قابض طبیعت میباشد و تولید خلط صالح میکند.
گلابی خون را بند و جریان آنرا کند و نارسیده آن غلیظ و زمخت و مورث قولنج میباشد.
شکوفه گلابی مقوی دل و دماغ و فرح‌آور و قطع خونریزی باطنی و اسهال میکند.
ضماد شکوفه گلابی بر پشت چشم رافع ورم چشم و بستن برگ کوبیده او بر شکم جهت اسهال و گذاشتن کوبیده‌اش بر روی جراحات باعث التیام جراحت میشود.
پاشیدن سائیده چوب و برگ سوزانده او که مثل غبار شود در چشم نایب مناب توتیا و در تقویت چشم بیمانند میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۱۲

صمغ گلابی محلل و پزنده طعام و اخلاط و رب گلابی قابض و خوردنش باعث قوت معده‌های گرم میباشد.
گلابی مضر پیران و مصلحش شیرینی‌ها و کندر است.

انار علاج امراض: بدی رنگ، یبوست، معده و مزاج، کبد، قلب، سینه، مقعد و فرج، خارش و حکه

بهترین انار بی‌دانه آن است که هسته نازکتر و رقیق‌تر داشته باشد، با طبیعت سرد و تر مایل باعتدال و قبض، مفید حال گرم‌مزاجها.
انار با غذائیت اندک، اما مولد خلط و خون خوب و از اینجهت نفخ‌آور و باعث نعوظ و تحریک گرم‌مزاجها میشود.
انار بازکننده بول و مسامات پوست و جلادهنده رنگ رخسار و ملین طبع میباشد.
خوردن انار بعد از غذا سبب پختن و هضم غذا در معده و موجب تصفیه کبد و تقویت جگر میشود.
خوردن انار تشنگی و استسقا و ورم صاحبان طبله شکم و بدی و درهمریختگی مزاج را رفع میکند.
انار یرقان و رنج پرز و خفقان (گرفتگی- تنگی) قلب و درد سینه و سرفه گرم و گرفتگی صدا را رفع میکند.
انار، خاصه انار شیرین بدن را فربه و غذا را جوهرکشی نموده سبب رسیدن جوهر اغذیه ببدن شده و جرب و حکه (خارش بدن و مقعد و فرج) را رفع و رنگ رو را خوب میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۱۳
زیاد خوردن انار ترش باعث فساد غذا و خشونت معده شده، مگر حرارت و ناراحتی و گرمی در مزاج زیاد غلبه یافته باشد و در هر صورت رافع ضرر انار ترش خوردن انار شیرین و زنجبیل پرورده میباشد.
انار میخوش (ترش و شیرین) در سردی و تری معتدل و انار ترش سرد و خشک و قابض و انار شیرین‌تر مایل بگرمی که خورنده باید مزاج خود را با آنها بمطابقت بیاورد، باین معنی که صاحب مزاج بسیار حار انار ترش و صاحب مزاج معتدل میخوش و سردمزاج انار شیرین میل کند.
چون سر انار شیرین را سوراخ کرده، آنرا از روغن بادام شیرین پر کرده درش را نهاده کنار آتش ملایم بگذارند و بدفعات آنرا حرکت بدهند تا روغن جذب انار بشود و چندان روغن ریخته باینصورت عمل کنند تا دیگر جذب روغن نتواند کرد، آنگاه مکیدن این روغن بمقدار جرعه‌ای درد و خشکی و سرفه و آزار حلق و شش و سینه را علاج میکند و از مجربات میباشد.
خوردن آب انار شیرین با شکر و نشاسته و صمغ عربی و روغن بادام که نیمگرم کرده باشند نیز دارای اثر مذکور یعنی معالج سینه و سرفه و آزار آن می‌باشد.
خوردن انار ترش بول بسته را که از حرارت باشد باز و حرارت جگر و معده و غلیان (فشار) خون را فرو مینشاند و منع ریختن مواد فاسد بمعده میکند.
خوردن انار ترش و آب آن رفع مستی و زحمت دود سیگار و چپق و قلیان و مثل آن مینماید.
آب انار ترش و شیرین (انارین) که با پیه او فشرده یا در پیه (سفیدهای داخل انار) کوبیده باشند و صاف کنند از ۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم آن با شکر در حدی که مایل بشرینی گردد مسهل صفرا و مقوی معده و جهت تبهای صفراوی و یرقان (زردی) و جرب و حکه (خارش تن و مقعد و رحم) نافع و دارای اثر قوی میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۱۴
چون انار میخوش یا ترش و شیرین را با آب و پوست و تخمه خوب بپزند و بکوبند و بمالند جرب و حکه صفرائی و هر گونه خارش و آزار موضع و پوست را که از حرارت و خشکی باشد برطرف گرداند.
پختن انار میخوش با شراب و بستن کوبیده او بر ورم در بهبود آن بیمانند و هر باد و ورم گرم را فرو مینشاند.
مضمضه آب انار میخوش (ملس) زخمهای بد دهان را برطرف میسازد.
چکاندن آب انار میخوش در بینی باعث بهبود جراحت آن میشود و همچنین مالیدنش بر روی زخم مانع روئیدن گوشت زیاد بر آن و چکاندنش در گوش رافع درد آن میباشد.
جویدن خشک انار رفع هوس و ویار گل خوردن و امثال آن در زنان باردار و بیماران مبتلا بآن میکند.
رب انارها در افعال قویتر از خود آنها و چون انار ملس (ترش و شیرین میخوش) را در ظرف مس سرخ که با قلع سفید نشده باشد جوشانده بقوام آورند و به تن بمالند رفع جوش و ثبور و خارش و جرب (سودا) میکند.
مالیدن همین رب بر جراحات مزمنه خبیث بهبودبخش و کشیدنش بچشم موجب تقویت نور چشم می‌شود.
چون روغن گل سرخ یا بادام را در انار ریخته کنار آتش ملایم گذاشته روغن را جذب انار کرده، از آن چند قطره در گوش چکانند در رفع درد آن بینهایت مفید می‌باشد.
خوردن کفی سائیده انار که خشک کرده پوست و گوشت و دانه آنرا با هم بکوبند با آب رفع اخلاط سوخته میکند.
پاشیدن همین سائیده بر روی جراحت سفلیس باعث بهبود آن میشود.
چون مقداری انار را بحدی که کفایت میکند پاره پاره کرده در آب نیکو بپزند و کوبیده، زن در آن بنشیند حیض جاری و خونریزی او را قطع میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۱۵
نشستن در همین آب مقعد و فرج بیرون آمده را بالا میفرستد.
چون او را نیکو پخته با عسل جوشانده بر جای آبله بمالند و ببندند اثر آنرا برطرف گرداند.
سوزانده انار که کوبیده نرم سازند و با عسل آمیخته بر سینه و معده بمالند خونریزی داخلی سینه و معده و قی خون‌دار را برطرف گرداند.
اماله جوشانده او که با برنج و جو نیمکوب بوداده جوشانده باشند رفع اسهال و زخم روده میکند.
مضمضه آب پخته انار تقویت لثه میکند.
آشامیدن آب پخته انار رفع سلسل البول (بول پیوسته و بی‌اختیار) و شستن مقعد با آن قطع خون بواسیر و رفع امراض مقعد میکند.
خوردن یک مثقال (۵ گرم) از سائیده انار که تمام آنرا خشک کرده کوبیده سائیده باشند با آب گرم کرم معده را کشته بیرون میآورد و از مجربات میباشد.
همچنین خوردن آب پخته بیخ انار (ته انار که از شاخه جدا میشود) مقدار نیم استکان در اینباب بیمانند و جهت رفع نزله حار و درد دندان و مضمضه او درد دندان و آزار لثه و دهان سریع الاثر میباشد.
چون پوست خشک انار ترش را با (مازو) بالسویه (مساوی) سائیده در سرکه بجوشانند تا کاملا پخته و با مالیدن و از هم گسسته و بسته (سفت) شود و بقدر فلفل از آن حب‌ها بسازند، بمقدار پانزده تا بیست عدد از آنها در رفع اسهال مزمن و

پیچش مهلک شکم و زخم روده و احشا و مقعد بیعدیل میباشد.
خوردن رب انار رفع التهاب و تشنگی مفرط و قطع تب‌های حار تند میکند.
خوردن رب انار جلوگیری از قی و استفراغ و رفع کسالت خمار و میل زنان حامله از خوردن گل و ذغال و امثال آن و دفع تیره گی رنگ رخسار و رفع غم و اندوه میکند.
ناردان یا (اناردانه) قابضتر از رب آن و در افعال قویتر و کوبیده انار ترش
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۱۶
بطور مساوی با مویز (کشمش سیاه هسته‌دار، از انگور سرخ) و یک پنجم او زیره جهت رفع قی و تقویت معده از مجربات شمرده شده است.
خوردن ناردان جهت بیماران سینه و زخم روده مضر و بهتر که از آن خودداری بعمل آورند و در صورت اضطرار مصلحش مویز و گردو میباشد.
پاشیدن سائیده گل انار بر لثه قطع خون بیخ دندان و باعث بهبود زخم دهان و لثه و ورم آن میکند.
ضماد برگ انار که کوبیده بر بالای ناف ضماد کنند جلوگیری از قی شدید میکند. چکاندن آب کوبیده برگ او بچشم جلوگیری از ریختن مواد بچشم و رفع ورم و درد آن میکند.
مالیدن آب کوبیده برگ انار با آب بارهنگ بر اهلیل معالج زخم آن میباشد.
مالیدن کوبیده برگ انار با آب و آب او در ابتدای لقوه و رعشه جلوگیری از ابتلای بآن میکند.
مالیدن آب برگ و کوبیده آن بر جراحت پا که از کفش بهمرسیده باشد را علاج میکند.
مالیدن کوبیده و آب برگ انار با سرکه رفع باد سرخ میکند. پوست و پیه انار مانند گل آن و خوردن هفت عدد از گل انار که هنوز باز نشده و بطوری‌که یک یک در دست گرفته ناشتا بلع کنند قطع خون و تا یک سال جلوگیری از بروز دمل و درد و ناراحتی چشم میکند.

انجیر علاج امراض: ضعف اعصاب، خشکی مزاج، کبد و قلب، تشنگی، عرق، لاغری، ورم، طحال، بواسیر، امور جنسی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۱۷
با طبیعت گرم و تر، موافق حال سردمزاجها و سوداوی‌مزاجها.
خوردن انجیر حرارت دل و جگر و تشنگی و عرق را تسکین میدهد.
انجیر دارای غذائیت بوده، طبع را لینت داده، مسهل ملایم میباشد.
انجیر قوه عصبی را ضعیف کرده، حرارت قلب را فرو نشانیده مانع غیظ و غضب میشود.
انجیر زود از معده گذشته بدن را چاق میکند.
خوردن انجیر با (انیسون) که چهل روز صبح بخورند در چاق کردن بدن‌های لاغر بیعدیل میباشد.
خوردن انجیر گیر و بند و یبوست جگر و مزاج را رفع کرده ورم طحال و ورم بواسیر را فرو مینشاند.
انجیر شاش‌بند و ضعف مثانه را سودمند بوده خفقان دل و سرفه و تنگ نفس و درد سینه و خشکی مری و ریه و قصبه سینه را رفع میکند.

چون انجیر را بـا گردو بخورنـد رفع ضـرر زهر و سم نموده سم‌خورده را کمک به بهبود میدهـد. خوردن انجیر با بادام و پسـته بهترین تنقلات بدنهای ضعیف میباشد. انجیر عقل و جوهر دماغ را زیاد میکند.

خشک آن در افعال ضـعیفتر از تازه آن و عطش‌آور و تا حـدی ثقیل، اما در هر صورت ملین طبع و رافع عفونت و خوردن آن با یک قاشق مرباخوری (بوره) مسهلی قوی میباشد.

خوردن انجیر جهت افراد معتـاد به قولنـج (شـکم‌درد و درد شـکمی که از گیر و ثقـل عـارض شود) سودمنـد و همچنین جهت یبس مزاج، خوردنی‌ای نیکو و جهت رفع گزیدگی عقرب و سم و اذیت سرما بیمانند میباشد.

چون انجیر را با آرد جو کوبیـده ضـماد کنند و بگذارند ورم پشت گوش را رفع و دمل را باز و چون با پوست انار آنرا کوبیده بگذارند عضو سست‌شده از کار افتاده را به نیرو میآورد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۱۸

ضماد انجیر که آنرا با (زاج) کوبیده ساخته باشـند جهت زخم پا و مالیدن آن با خردل جهت خارش گوش و مالیدن مکرر آن با (بوره ارمنی) لک و پیس و لکه‌های سیاه و بدرنگی پوست را برطرف گرداند.

آب انجیر که با (حلبه) پخته باشند و روزی چند قاشق بخورند درد و رنج سینه و ریه را مداوا میباشد.

آب پخته انجیر با (سداب) و (انیسون) بادشکن قوی بوده و گیر و بستگی‌های معده و روده را باز نماید.

خاکستر سوزانده انجیر در سفید کردن دندان بیمانند و مقوی لثه و قاطع خون‌ریزی آن میباشد.

مرهم انجیر که آنرا پخته بـا روغن و موم، که موم را در روغن کنجـد یا بادام یا روغن خوردن ذوب کرده باشـند و خمیر کرده بمالند ترکیدگی هر نقطه از بدن را که از سرما شده باشد علاج و چون همین ترکیب را رقیق‌تر اماله کنند دل‌پیچه و درد روده را برطرف گرداند.

اثر انجیر نارس در لینت و تحلیل غـذا و فرونشاندن ورمها قوی‌تر و چون آنرا پخته ضـماد گذارند خنازیر را فرو برده اعصاب و عضلات خشک شده را نرم میسازد.[۱۱]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۱ ؛ ص۲۱۸

اد انجیر نـارس که بـا سرکه و نمـک آنرا کوبیـده بگذارنـد زخمهـای آبـدار را خشک و زخم جای دنـدان سگ هار را بهبود میبخشد.

چون پخته انجیر کال را با برگ خشخاش کوبیده بگذارند استخوان ریزه که در میان زخم مانده باشد بیرون میآورد.

شیره انجیر مسهل قوی و خوردن زیاد آن خطرناک میباشد.

شیره انجیر هر گشوده را قبض و هر بسته و سخت شده را باز میسازد.

چکاندن شیره انجیر در چشم آب‌ریزش چشم را برطرف مینماید.

برداشتن انجیر نارس با زرده تخم‌مرغ که کوبیده زنان در پارچه نازک بخود

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۱۹

برگیرند باعث باز شدن حیض و بیرون آوردن جنین میشود و رحم را از کثافات پاک میسازد.

ضماد کوبیـده نارس با (حلبه) جهت نقرس سـرد و با آرد جو پاک‌کننده جراحت سودای زخم‌شده و مالیدن آن بر موضع لک و پیس (برص و بهق) و مثل آن، آنرا همرنگ و تمیز گرداند.

سائیده انجیر نارس خشک جهت کندی و درد آن مجرب و با پیه جهت قطع ثالیل (زگیل) مفید و گذاشتن کوبیده برگ تازه او بر زخم سگ هار باعث بهبود آن میگردد.

چون برگ خشک انجیر را سائیده با سرکه آمیخته بمالند زبری و خشونت پوست را برطرف و مالیدن آن با آب بر سر جلوگیری از ریختن موی سر میکند.

مالیدن یا بستن پخته برگ انجیر تقویت استخوان ضرب‌دیده میکند.

فی الجمله تمام اعضای انجیر خاصه خود آنرا خواصی در غش و جنون و سردرد و وسواس و کندی ذهن میباشد، مانند اینکه چون هر روز مشتی انجیر را در سرکه خیسانده روز دیگر پنج دانه از آن بخورند و از آن کوبیده بر محل طحال (عضوی در طرف چپ بدن زیر حجاب حاجز، نگاهدارنده گلبول قرمز و مدافع میکروب) بمالند باعث رفع ورم و درد و رنج طحال میشود. زیاد خوردن آن مخصوصا در گرم‌مزاجها مضر جگر، خاصه جگرهای ضعیف میباشد و رفع ضرر آن با خوردن گردو و پونه و سکنجبین و شربت ریواس میشود.

انگور علاج امراض: جگر و طحال، خشکی مزاج، استسقا، تب‌های عفونی، باد شکم، ضعف چشم، خشکی عضلات

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۲۰

بهترین انگور، شیرین پوست نازک بزرگ دانه کم‌تخم آنست با طبیعت گرم و تر و در غذائیت بهترین میوه‌ها، مفید حال خشک‌مزاجها و سردطبیعت‌ها.

از خاصیت اوست چاق‌کنندگی و اعتدال‌دهندگی مزاج خشک غلیظ و صاف‌کنندگی خون و خوردن آن پیه پشت را زیاد و رفع مواد سودا نموده و خشکی را دفع میکند.

انگور مفید حال سینه و شش و مضر معده‌های رطوبتی است که اینگونه افراد همراه آن با غذا باید زیره و رازیانه بخورند، همچنین مضر جگر و طحال بلغمی‌مزاجها و برای رفع ضرر او باید تخم کرفس میل بکنند.

خوردن انگور زیاد مورث تشنگی و مصلح او سکنجبین و غذاهای ترش میباشد. انگور معده و مزاج را لینت میدهد. اما خوردن آب بعد از او بغایت مفسد آن و باعث استسقا و تبهای عفونتی میگردد.

انگور باید بعد از دو روز که چیده شود خورده بشود و میان دو طعام یعنی میان صبحانه و ناهار و وسط ناهار و شام میل بکنند.

دانه انگور سرد و خشک و مولد باد و مضر معده میباشد.

چون دانه انگور را سوزانده سائیده بر جراحات بپاشند باعث بهبود آن میشود.

پاشیدن سائیده سوزانده دانه انگور بچشم موجب تقویت و نور بصر میگردد.

پوست انگور مولد باد معده و بسیار دیرگذر و انگور نارس مایل بسردی و کثیف و نکوتر نخوردن آن میباشد.

چون انگور را مکرر با روغن زیتون جوشانده صاف کنند و بمالند درد و زحمت عضلات و خشکی آنرا که در خم و راست کردن، ناراحتی داشته باشد برطرف میسازد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۲۱

بابونه معالج امراض: مقعد، مثانه، طحال، سودا و بلغم، تنگ نفس، حیض، شهوت و جماع، عروق و عضلات

بابونه در طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.
خوردن بابونه بدن را فربه و قوا را محکم و گیر و سدههای جگر را رفع و مسامات بدن را جهت عرق باز و پوست را لطیف و بول و حیض را روان و سنگ کلیه را اخراج و خون منجمد در مثانه را به تحلیل آورده، جهت درد و ورم مقعد و مثانه و درد طحال و استسقا و قرقر شکم بی‌عدیل میباشد.
خوردن بابونه با سکنجبین و نمک مسهل سودا و بلغم بوده و در کیسه کردن و از گردن آویختن آن درد سینه و سرفه و تنگ نفس بلغمی‌مزاجها را نافع و نشستن در آب پخته او درد رحم و بستگی حیض را سودمند میباشد.
خوردن نیم مثقال (۲ گرم) از سائیده او ساعتی قبل از غذا اشتها را برانگیزاند و چون مشتی از کوبیده آنرا در پارچه تمیز نازک پیچیده زن بخود بردارد حیض بسته‌اش را گشوده، رحم را از آلودگی‌ها و رطوبات و کثافات پاک گرداند. مالیدن از آب تازه او بر کشاله رانها و آلت و بیضتین مقوی شهوت و باء بوده قوت جماع را زیاد گرداند، و ضماد بابونه با موم و روغن که موم را در روغن خوردن یا کنجد روی آتش حل کرده بابونه سائیده در آن ریخته بصورت مرهم درآورده بموضع گذارند درد و جابجا شدن عضلات و بهم‌پیچیدگی‌های اعصاب و اعضاء و عروق را مفید بوده و سفتی و سختی عضلات را به اصلاح آورده صلابت و ورمها را به تحلیل آورد.
مالیدن آب بابونه با شراب رنگ و رو را جلا داده پوست بدن را نرم و لطیف میسازد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۲۲۲

بادام تلخ علاج امراض: ورم سینه، تنگ نفس، جگر و طحال، دل‌پیچه، حیض، جوش و بثور، درد سر، مستی

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و رطوبی‌ها.
خوردن مغز بادام تلخ اخلاط غلیظ را دور میکند.
خوردن بادام تلخ سرفه و تنگ نفس و ورم سینه و ریه، خصوصا با نشاسته و نعنا و شراب پخته جهت امراض کلیه سریع الاثر میباشد.
خوردن بادام تلخ با عسل امراض جگر و طحال را برطرف و گیر و سده‌ها را رفع و یرقان را دور میسازد.
خوردن بادام تلخ با آب عسل (آب و عسل) قولنج و پیچش و سایر دردهای معده را مفید میباشد.
برداشتن بادام تلخ حیض را باز و با سرکه و شراب جوش و بثور خشک و امراض جلد، امثال جرب و حکه و جوش‌های ناراحت‌کننده را برطرف میسازد.
مالیدن کوبیده بادام تلخ و سرکه بر سر و پیشانی درد سر را نفع میدهد. مالیدن برگ پخته او با شراب در رفع کزاز بیعدیل میباشد.
خوردن تا چهار مثقال بادام تلخ کوبیده بطور ناشتا مانع مستی شراب میشود.
ریشه درخت او گرم و خشک و ضماد کوبیده او با روغن گلسرخ و سرکه درد سر را که از سردی باشد و لک و پیس پوست را پاک میکند.
خوردن آب پخته ریشه درخت بادام تلخ درد طحال و کلیه را رفع و قولنج و (درد شکم) و کرم معده را برطرف میسازد.
خاکستر ریشه او جهت سوختگی آتش که بر او بپاشند سریع العلاج می‌باشد. روغن آن جمع‌کننده و گرم مایل برطوبت و

مسهل اخلاط غلیظ سوداوی معده و نواحی آن میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۲۳

خوردن روغن بادام تلخ اختناق (سنگینی و بستگی و اورام) رحم و انقلاب آن را مؤثر میباشد.

مالیدن روغن بادام تلخ رفع چین و چروک صورت و آثار لک و بدرنگی پوست و خشکی و ترک آن میکند.

مالیدن روغن بادام تلخ خارش و حکه و آزار پوست را برطرف میسازد.

روغن بادام تلخ با شراب زخمهای مرطوب سر و کزاز را بهبود میدهد.

چکاندن آن در گوش‌درد و کرم و صدای آنرا برطرف میکند.

برداشتن پارچه آغشته بروغن بادام تلخ جنین و مشمیه را بیرون می‌آورد.

مقدار خوراکش تا ۱۵ گرم میباشد.

بادام شیرین علاج امراض: خشکی مزاج، سوزش بول، لاغری، خشکی سینه، منی، دل‌پیچه، سرفه، معده

در طبیعت گرم و تر و بازکننده و ملین، موافق حال سردمزاجها و خشک‌ها و سوداوی‌ها.

خوردن بادام شیرین قوای بدن را حفظ کرده، اعضای باطنی را جلا میدهد.

بادام شیرین لینت طبع داده، حلق و سینه را سود بخشیده خشکی و رنج آنها را برطرف میسازد.

بادام اعانت باء کرده سوزش بول و منی را فرو مینشاند.

بادام موجب فربهی بدن و با شکر دارای غذائیت بسیار و جوهر فکر و دماغ را نیرو میبخشد.

خوردن شیره بادام با شکر، سرفه و خشکی سینه و حنجره را برطرف و تولید

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۲۴

منی می‌کند. شیره بادام با شکر خونریزی سینه و سرفه و تنگ نفس و زخم مثانه و روده و دل‌پیچه رطوبتی را سود میکند.

خوردن بادام شیرین با نصف او (زفت) و مثل آن شکر در قطع سرفه از مجربات میباشد.

بادام شیرین بوداده معده را قوت داده، طبیعت را قبض میکند. بادام فاسد موجب مسمومیت و سقوط اشتها و غش میشود و در اینصورت مصلحش رب‌های ترش میباشد.

بادام نارس که چغاله گویند مقوی معده و ریشه دندان و برگ تازه او مسهل و کشنده کرم معده و خشک او قابض اسهال و بندآورنده طبیعت و شکم روان میباشد.

شکوفه بادام شیرین محرک باء مردان و قاطع باء زنان و مربای بادام در تغذیه و فربه کردن بدن و اصلاح کلیه از بهترین میباشد.

روغن بادام در گرمی و سردی معتدل و بغایت مرطوب و نرم‌کننده و خوردن روزی یکی دو قاشق آن تشنج از یبوست و ورمی که از صدمه و ضربه رسیده باشد را رفع میکند.

اماله و خوردن و چکاندن و درد کلیه و مثانه و شاش‌بند و قولنج را برطرف میسازد و کمک به اخراج سنگ کلیه و مثانه میکند.

خوردن روغن بادام درد معده و زهر نیش سگ هار را رفع میکند.

خوردن روغن بادام با کتیرا و شکر سرفه خشک را برطرف میسازد و در صاف کردن صدا و قصبه ریه و رفع ضرر ادویه مسهله و حبوب و دانه‌های گرم سریع الاثر میباشد.

خوردن روغن بادام دل‌پیچه را رفع و مالیدن آن بطور مدام بر مهره‌های پشت پا جهت نقرس و رفع خمیدگی پیران مجرب میباشد.

خوردن روغن بادام سرسام و ذات الجنب را رفع میکند و قرقره او با آب گرم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۲۵

خشکی و خشونت حلق را مؤثر میباشد.

مضر معده و روده ضعیف و مصلحش مصطکی میباشد.

بادنجان معالج امراض: بدبوئی زیر بغل، رطوبات، ترشح فرج، بواسیر، رنگ رخسار، عرق، مقعد، لک و پیس

در طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.

خوردن بادنجان که با روغن پخته شود مقوی معده و بازکننده گیر آن و ملین طبع و به تنهائی بندآورنده و با سرکه قابض یعنی جمع‌کننده و در خاصیت مسکن سردرد و خوشبوکننده عرق و رافع بدبوئی زیر بغل و بیخ ران و خشک کننده رطوبات زیادی بدن و ترشح فرج و خوردن زیاد آن باعث بواسیر و درد بیضه و تخم‌دان و پهلو میباشد.

بادنجان خراب‌کننده رنگ رخسار و مصلح آن که مضرات او را رفع میکند پختن اوست با روغن و گوشتهای فربه و سرکه یا آب انار و ناردان و گل‌پر و امثال آن.

دم بادنجان را که پخته بکوبند و با بادام تلخ مالیده ضماد کرده بگذارند درد و ورم بواسیر را رفع میکند.

خشک‌کرده و کوبیده دم بادنجان و شکوفه آن که بعد از چرب کردن با روغن بادام بر مقعد بپاشند ورم بواسیر را فرو میبرد.

اگر بادنجان را نیک بپزند تا از هم پاشیده شود و آنگاه صاف کنند و آنرا با روغن زیتون چندان بجوشانند تا آب سوخته یعنی تمام شده روغن بماند و بر بدن لک و پیس بمالند تا یکسال برص و لک و پیس را رفع و برنگ بدن نماید و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۲۶

مالیدن آن بر زگیل جهت رفع آن مجرب میباشد، مخصوصا که شب از پخته آن بسته روز شسته روغن آنرا بمالند. اگر آب پخته بادنجان را با روغن تخم کتان بجوشانند و بمالند جهت درد شقاق (ترک لب و مقعد) و ورمهای سفت‌شده و رفع فساد و آزاری که بر دست و پا از سرمازدگی رسیده باشد بیمانند میباشد.

چون رسیده بادنجان را که تخم او زرد شده باشد خوب بپزند و شب بگذارند و روز تخم او را کوبیده با موم و روغن بمالند ترک میان انگشتان را در حال برطرف نماید.

هرگاه بادنجان زرد شده را خالی کرده میانش را روغن تخم کدو ریخته قریب یک روز کنار فر، یا تنور گذارند و روغن را از او گرفته در گوش چکانند جهت درد آن سریع الاثر میباشد.

چون بادنجان و تمام آنرا از گل و برگ و ساقه که جوشانده صاف کنند و با روغن تخم کدو چندان بجوشانند تا آب آن تمام شده روغن بماند و بمالند جهت رفع رنج بواسیر بیعدیل میباشد.

بادنجان پخته که بر سر بندند موی سر را سیاه سازد و سرمه برگ خشک او جهت رفع سفیدی و آب‌ریزش چشم مفید و

جلای باصره را زیاد گرداند.

باقلی علاج امراض: زردی رنگ، بول و حیض، حمل و آبستنی، سقط جنین، جوش و کورک، خنازیر، ضرب‌خوردگی

با طبیعت اندک گرمی و خشکی، دیرهضم که زیاد خوردن آن باعث زردی رخسار میشود.
خوردن باقلا بول و حیض بسته را گشوده جنین و حمل را مضر بوده آزار
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۲۷
میدهد.
خوردن آب جوشانده باقلی و زیاد خوردن آن باعث سقط جنین و افتادن حمل و ریختن هر قسم کرم شکم میشود.
ضماد کوبیده او که خمیر کرده بمالند لک سیاه و سفید و جوش و کورک و زخم‌های پلید و سیاهی آثار ضربه و خنازیر و انواع ورم و کوبیدگی را رفع میکند.
گذاشتن خمیر آرد باقلا که با سرکه تهیه کرده باشند و ببندند درد کوبیدگی و ضرب‌خوردگی و رنج و درد موضعی افراد گرم طبیعت را برطرف میسازد.
ضماد پخته او در سرکه و آب خاکستر او که آنرا سوزانده خاکستر کرده در آب ریخته صاف کرده باشند ورمهای سرد را رفع و باعث بحال آمدن عضو سست شده و بهبود رنج مفاصل میشود.
نهادن ضماد آرد او با (قلمونیا- داروئی موجود) زگیل را پاک و شقاق و دانه بواسیر را رفع میکند. مالیدن آب پخته باقلی بصورت، سبب سرخی رنگ رخسار و باز کردن مسامات پوست میشود. مالیدن آب پخته او بر سر، رفع بیماری مو و پوست سر و سبب تقویت و شفافیت مو میشود.
خوردن هر صبح و عصر از پخته او باصره را قوت داده آب‌ریزش آنرا قطع و سردرد کهنه را رفع میکند.
خوردن باقلا با عسل تنگ‌نفس مزمن، و استسقا را رفع و باعث تقویت طحال و مثانه شده سنگ کلیه و مثانه را میریزاند.
برداشتن باقلای پخته با (مرّمکی- داروئی موجود) قاتل جنین و مسقط او می‌باشد. چنانچه ذکر شد زیاد خوردن او باعث زردی رخسار شده و رفع مضرت آنرا خوردن شیرینی میکند. غالبا داروهای مالیدنی را باید مداومت دهند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۲۸

بادیان- رازیانه علاج امراض: شاش‌بند، حیض، جگر، طحال، سینه، چشم، نفخ و گاز، روده، زهرها، گزیدگی‌ها، ترس و وحشت

مقصود داروئی معروف فراوان شناخته است که عطارها و بذرفروشها فروشند، با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
بادیان را که بصورت چای، دم کرده با نبات و قند بخورند خوردن آن شیر را زیاد و جاری نموده، بول و ادرار بسته را باز و ماهانه و حیض زن را روان کرده، گیر و سده‌های جگر و طحال و کلیه و مثانه و سینه را میگشاید. آشامیدن جوشانده بادیان معده را قوت و باصره را نیرو میبخشد.
خوردن بادیان گیر و بستگی‌های معده را گشوده باد و نفخ و گاز شکم و روده را دفع میکند.
بادیان رافع اخلاط غلیظ و بهترین داروی سموم حیوانی و زهر نیش و گزیدگی حشرات میباشد.

بادیان جمع‌کننده قوی اعضاء خودباخته و سست بدن و خوردن آن خفقان قلب و غش و وحشت دل و ترس و هراس را دور میسازد، مخصوصا که با گل گاوزبان دم شده باشد و با نبات نوشیده بشود.

خوردن بادیان که با (پر سیاوش) و انجیر جوشانده باشند سرفه و تنگ‌نفس و ناراحتی سینه و مری را رفع میسازد.

جوشانده بادیان قولنج (شکم‌درد شدید) و باد و گاز معده و درد پهلو و تهیگاه و اسهال مزمن و غثیان و بلغم کهنه را درمان میکند.

خوردن بادیان بصورت جوشانده و یا بصورت کوبیده که نیم مثقال تا یکمثقال آنرا کوبیده خورده و سکنجبین بالایش بنوشند تب‌های کهنه را قطع می‌کند. پاشیدن سوزانده او که نرم شده باشد بر روی جراحت جلوگیری از انتشار

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۲۹

و سرایت زخم باطراف میکند.

مالیدن کوبیده ریشه او با عسل بر محل سگ‌گزیده علاج زخم آن میکند.

صمغ او در افعال مثل جوشانده او و خوردن بمقدار یک نخود آن سنگ کلیه را ریخته، باصره را قوت میبخشد.

بادیان مضر گرم‌مزاجها و رفع ضررش با سکنجبین میباشد.

برف علاج امراض: چسبیدگی زالو، خون‌دماغ، کرم معده، خارش، حرارت معده ... با طبیعت سرد و خشک

چون برف را بر دندان دردناک که از حرارت باشد نهند درد آنرا ساکت میکند.

خوردن برف سبب بیرون آمدن زالوئیکه بحلق چسبیده باشد میشود. خوردن برف کرم معده را ریخته و هاضمه گرم طبیعت‌ها را تقویت میکند.

خوردن برف تبهای گرم را قطع میکند.

مالیدن یخ بر بدن رفع امراض خارش‌دار جلد میکند.

گذاشتن برف یا یخ تراشیده که مثل برف شده باشد خون‌دماغ را بند میآورد، همچنین مالیدن یخ بر پیشانی دارای همین خاصیت میباشد. نوشیدن برف آب و یخ آب حرارت معده را زیاد میکند.

زیاد خوردن برف و یخ و آب یخ باعث تخدیر و از کارافتادگی معده میشود.

آب یخ و برف آب و مثل آن باعث عطش و مضر احشاء و امعاء ضعیف بوده و سبب سرفه و سینه‌درد و موجب رنج و ورم معده و روده میشود.

محزوج برف و نمک سبب یخ بستن آنچه مانند آب و شیر که آنرا در ظرفی در او پنهان کرده یا بمالند میگردد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۳۰

رفع مضرت زیاد برف و یخ و آب یخ را عسل میکند. کوبیده یخ در خواص برف میباشد.

برنج معالج امراض: پیچش و اسهال، خونریزی رحم، مثانه، حرارت و تشنگی «زورپیچ» شکم، باء و منی، جراحات

مقصود برنج خوراکی است در طبیعت خشک که در گرم‌مزاجها تولید حرارت و در سردمزاجها تولید برودت مینماید، از

این‌جهت اطباء قدیم خوردن آنرا جهت بیماران منع کرده جز برای مردم سلامت جایز نمیدانند.
خوردن برنج باعث طول عمر و صحت بدن و برنج زردرنگ و سرخ در خاصیت قوی‌تر از سفید آن میباشد اما قابض و یبوست‌آور و به تنهائی دارای غذائیت اندک میباشد.
خوردن آن مفید و مداوای پیچش و اسهال خونی و ورم رحم و امراض پشت و مثانه و با شیر و شکر (شیربرنج) دارای غذائیت زیاد و چاق‌کننده و سفید کننده پوست و مولد منی و با دوغ تازه و سماق «بصورت کته نرم که سماق بروی آن بپاشند» و نوشیدنی آنرا دوغ قرار دهند مفید رنج اسهال صفراوی و فرو نشاننده حرارت و تشنگی و قی و غثیان، و با شیر بز که بصورت شیربرنج پخته بخورند جهت رفع دل‌پیچه و زورپیچ و کوبیده آن که با پیه پشت بز و روغن آن حب کرده هر بار دو سه حب بخورند جهت شکم‌درد و پیچ زدن شکم و روده، و چون در هر شبانه‌روز یک وعده آنرا غذا از برنج ترتیب دهند ناراحتی‌های شکم و بدن را به اصلاح آورده، خون را صاف و باعث خوبی رنگ رخسار و دیدن خواب‌های خوب می‌باشد.
زیاد خوردن برنج باعث یبوست و قبض طبیعت و جهت رفع مضرت آن لازم است که پس از هر غذای از آن مقداری نیز شیرینی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۳۱
میل کرده یا بجای آب از شربت استفاده نمایند. آب جوشانده برنج که خوب آنرا پخته صاف کنند و با شیر تازه تا ده روز بخورند تقویت باء کرده تولید منی میکند. آب جوشانده سبوس برنج جهت بردن و پاک کردن لک و پیس بدن و آثار آن که مکرر با آن تن بشویند و همچنین جهت جلا دادن جواهر مجرب و ضماد آرد برنج با پیه بز که بر روی دمل گذارند باعث گشوده شدن آن و پاشیدن سائیده‌ی آرد برنج بر روی زخم جهت بهم آوردن جراحات آن و خوردن پخته آرد برنج با پیه بز که خوب پخته کته مانند شده باشد جهت اسهال و دل‌پیچه بغایت مفید میباشد.
آب پخته شلتوک آن مسقط جنین و گرد برنج که از آسیاب و هنگام سفید کردن آن بدست آید یا چندان برنج را بسایند که مانند غبار شود و اندکی از آنرا در نی کرده به بینی بدمند بندآورنده خون بینی و در این خاصیت کم‌نظیر میباشد.

بز علاج امراض: زخم روده، نقرس، جرب، درد و ورم، جوش‌های آبدار، یرقان، جنین

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها و فصل گرما.
گوشت بزغاله شش ماهه بسیار با رطوبت و بهترین گوشت‌ها و مسکن فشار خون و امعاء و احشاء و ظاهر و باطن را لطیف میکند. پیه بز نرم‌کننده و جمع‌کننده و مسکن درد جراحات و رویاننده گوشت زخم و بهترین چربی مرهم‌ها میباشد.
خوردن شیر بز رفع هرگونه زهر و سم، چه حیوانی و چه غذائی میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۳۲
شیر بز با نشاسته و آرد برنج و کوبیده (گاورس) که مانند فرنی ساخته بخورند زخم روده و اسهالی که از غذای بد بهمرسیده باشد و افراط در خوردن مسهل و اماله را رفع میکند.
اماله شیر بز با آرد زخم روده را بهبود داده و ضماد او با سرگین خود آن و زعفران، نقرس و جرب و درد و ورم‌های سخت و جوش‌های آب‌دار و لیزابه دارو دونده را رفع میکند.
ضماد کردن بیضتین متورم با شیر بز و (بزرالبنج) باعث کوچک شدن آن میگردد. نوشیدن شیر بز رافع زهر گزندگان، خاصه

حشرات و رفع یرقان میکند.
شیر بز با آب عسل (دو آب و یک عسل که بجوشانند) حیض بسته را باز و اخراج جنین میکند.
برداشتن سرگین خشک بز با کندر حیض بسته را باز میکند. مالیدن سرگین بز با شراب یا سرکه جذب سم حشرات میکند.
داغ کردن با سرگین بز جهت رفع عرق النساء بقاعده زیر از مجربات می‌باشد، باید سرگین بز را در آتش سرخ کرده، در پشم پیچیده در گودی پائین بند پا «محاذی شست» بگذارند و حرارتش بآخر نرسیده با پشکل آماده دیگری تجدید نمایند.
خوردن سوزانده و غیر سوزانده پشکل بز با عسل درد مفاصل سرد و با سرکه درد مفاصل گرم را رفع میکند.
مالیدن پخته سرگین بز با بول اطفال قولنج (شکم‌درد) بلغمی و بادی غلیظ و زردآب را دفع میکند.
مالیدن سرگین بز با شراب و شنبلیله ورمها را تحلیل میبرد.
مالیدن سائیده سم سوخته بز با سرکه موی ریخته‌ی موضعی را میرویاند.
مسواک کردن با سائیده سم سوخته او با نمک زنگ و زردی دندان را برده عفونت لثه را رفع میکند.
سائیده سم بز با سرکه زگیل را تمام میکند.

بخور سم بز حشرات را میگریزاند.
خوردن سم سوخته بز نر با عسل بول در بستر را رفع میکند.
کشیدن زهره بز بچشم رفع تاریکی و پرده آمدن جلو چشم میکند.
مالیدن زهره بز به پا علاج داء الفیل (پائی که مثل پای فیل کلفت شده باشد) میکند.
زهره بز کوهی پادزهر (بهترین دوا) جمیع سموم میباشد.
چون جگر بز سیاه را ورقه کرده زهره او را با آن مالیده، دار فلفل و زنجبیل سائیده بر او پاشیده کباب کنند و خوناب او را گرفته در چشم کشند شبکوری را رفع میکند.
چون کلیه (قلوه) او را شکافته گوگرد بر آن پاشیده کباب کنند و آب او را بر لک و پیس سیاه بمالند آنرا پاک و تمیز میکند.
چون خایه بز را شکافته (زراوند) و (نطرون) و (زیره) کوبیده بر او پاشیده خشک کنند، خوردن یک مثقال (۵ گرم) کوبیده او با آب، کرم معده را مفید و لک‌های پوست را رفع و سرفه و درد جگر و درد مثانه را سودبخش و مداومت خوردن آن در تقویت باء عجیب الاثر می‌باشد. خوردن خشک کرده خایه او که با (بوره) و پونه ترتیب داده باشند با سرکه رنج طحال را رفع میکند.
چون بز چهار ساله را در اول فصل انگور که تازه میخواهد رنگ بگیرد ذبح کنند و خون وسط او را که مقداری از اولش رها کرده، چیزی از آخرش گذاشته باشند در ظرف سنگی گرفته بعد از بسته شدن بر روی کاه یا غربال در سایه خشک کنند و بتدریج در دو سه روز هر بار قاشقی بخورند در ریختن سنگ کلیه و مثانه بیمانند میباشد.
بستن پوست گرم سر بزغاله که تازه ذبح کرده باشند بر سر بیمار سرسامی رفع رنج سرسام و علاج اختلاط و کندی ذهن میکند.
ضماد مغز سر او دارای رطوبت قوی و ملین دماغ و اعضاء سخت شده

میباشد.

گوشت بز موافق گرم‌مزاجها و مضر سوداوی‌ها و کشک او بغایت مضر و مصلح آن بادام و نارگیل و خرما و میوه‌ها و ترشیها میباشد.

بلدرچین – کرک علاج امراض: امور مجامعت، باء و منی، صرع، سم، لک چشم، لک و پیس، خال پوست، کندی زبان

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
بلدرچین با غذائیت زیاد و چاق‌کننده و بازکننده بول بسته و ریزاننده سنگ کلیه، اما باعث رقت قلب مخصوصا دل او محرک و مهیج باء و میل جماع زنان و پخته او بهتر از کباب کرده آن و زیاد خوردنش مورث صداع و کزاز و مصلحش روغن کنجد و بادام و سایر روغنها و آب انار میباشد.
گذاشتن از هم گشوده او بر محل گزیدگی جذب سم او میکند.
خوردن زهره او با عسل هر روز بقدر حبه‌ای در رفع و علاج صرع بی‌نظیر میباشد. زهره را باید خشک کرده با عسل حب بکنند.
چکاندن خون او در گوش رفع درد و الم گوش میکند.
چکاندن خون او در چشم جلادهنده آن و رفع سفیدی و آثار لک چشم میکند.
مالیدن سرگین حل کرده او در آب بر بدن رفع لک و پیس و خالهای سیاه و سفید میکند.
خوراندن بیضه او بر طفل باعث رفع کندی و باز شدن زبان او میکند، بخور پر او رافع هرگونه تب میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۳۵
گفته‌اند خوردن پخته یکعدد او بتمامی که چیزی از او باقی نماند علاج گزیدگی سگ هار میکند.

بلوط معالج امراض: زخم روده، خون‌دماغ، اسهال کهنه، زخم روده، خفقان، حیض، رحم، غثیان، سیلان منی، جماع، پوست ... تقطیر بول

با طبیعت گرم و خشک و قابض، مفید حال سردمزاجها.
خوردن بلوط اسهال کهنه و آب‌ریزش و خون‌ریزی بینی و زخم روده و سلسل البول (بول بی‌اختیار) و تقطیر بول (چکه‌چکه آمدن ادرار) و زخم روده و خفقان (قلب‌گرفتگی) و غثیان را مفید میباشد. چون بلوط را با پیه خوک کوبیده بصورت ضماد بگذارند ورم‌های بلغمی و سوخته و زخم و جوش و جراحات بدن اشخاص سرد مزاج را رفع میکند و چون همین کوبیده را زن در پارچه نازک بخود بردارد مانع خونریزی او میشود. جمیع درخت بلوط بغیر از دانه او سرد و یبس است و نشستن در آب جوشانده ریشه او باعث بند آمدن خون زیاد حیض شده، امراض رحمی را نفع میدهد. گذاشتن برگ کوبیده تازه او بر جراحت مانع وسعت جراحت شده و آنرا درمان کرده بهم میآورد.
خاکستر برگ سوخته بلوط جلادهنده دندان و پاشیدن آن بروی زخم‌های خبیث مانند آکله (خوره) و جذام سبب بهبود آن میگردد. چون بلوط را با نصف وزن خود کندر و روغن زیتون کوبیده حب‌ها ساخته روزی دو سه حب بخوردن آن مداومت دهند بول دائمی بی‌اختیار و بول در بستر و سیلان منی (بی‌اختیار آمدن منی) و احتلام را رفع میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۳۶

آب چوب او که موقع سوزاندن از آن بچکد بهترین خضاب ابرو بوده آنرا تقویت و رنگ میکند. سائیده پوست نازك روی دانه بلوط جمع‌کننده قوی جراحات و بندآورنده خون و رطوبات زخمها میباشد و چون با آب بخورند بهبود دهنده و جمع‌کننده زخمهای معده و روده و اندرون و احشاء میباشد. ضماد سائیده پوست روی بلوط که با آب خمیر کرده بگذارند ورم بیضه و امراض فتق را بهبود میدهد.

خوردن روزی سه چهار دانه شاه بلوط با شربت سیب و به و شراب بدن را فربه و پوست را صاف و روشن و کلیه و مثانه را تقویت و قوه باء و میل جماع را زیاد و بدن را نیرومند و اثرات زهر و سموم را رفع میکند.

پختن پوست درخت بلوط و بر سر بستن که شب بسته صبح با (گل سرشور) بشویند مو را سیاه و ریشه آنرا محکم و از ریزش آن جلوگیری میکند.

خوردن زیاد آن مضر حلق و سینه و رافع ضرر او شکر و سکنجبین میباشد.

بنفشه معالج امراض: عطش، فشار خون، قلب‌گرفتگی، سینه‌درد و زکام، تب‌ها، سموم، خشکی بینی، دمل، مفاصل، اعصاب و عضلات

با طبیعت سرد و تر مفید حال گرم‌مزاجها.

خوردن گل بنفشه که آنرا جوشانده صاف کنند و با شکر قوام آورده قاشق قاشق بتدریج بخورند، مسهلی است برای صفرائی‌مزاجها و مسکن عطش و فرو نشاننده حدت و فشار خون و بهبوددهنده هر رنج و مرض که از گرمی و حرارت بوده باشد و دوای خفقان (قلب‌گرفتگی) و غش و نرم‌کننده ورمها و پاك

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۳۷

کننده جوشها و مسکن سردرد و نزله و سینه‌درد و زکام و معالج آنچه از این قبیل بوده باشد.

خوردن ۲ تا ۴ مثقال از سائیده گل بنفشه در روز تا چند روز اسهال صفرائی و لیزابه معده را رفع و خوردن همین مقدار آن با شیر خشت و شکر در این امراض سریع الاثر میباشد.

خوردن گل بنفشه سائیده با گل قند (گل سرخ سائیده که با گلاب مالیده باشند) که حب کرده باشند، در روز سه حب تبهای ناشناخته را رفع و خوردن تازه گل سرخ به اندازه مشتی، زهر هر گزنده و سمیت هر غذای مسموم را رفع نماید.

چکاندن آب او که فشرده یا جوشانده صاف کرده باشند در بینی خشکی بینی را رفع و مالیدن آن بر پوست سبب نرمی و لطافت پوست شده و ضماد پخته او که بر پیشانی و جلو سر ببندند سردردهای گرم که از حرارت یا از سوزش آفتاب بهمرسیده باشد را درمان و ورمهای گرم را نرم و گذاردن آن بر مقعد شقاق (ترك) آنرا بهبود میبخشد.

دادن آب جوشانده برگ بنفشه به اطفال باعث بجا رفتن مقعد آنان که بیرون آمده باشد میباشد.

ضماد برگ پخته او جهت تحلیل ورمهای گرم و دمل و التهاب و ناراحتی معده و رنج چشم و جوش و ورم مقعد و در نرم کردن اعصاب خشك شده و مفاصل و حفظ سلامت و زیبائی ناخن بی‌مانند میباشد.

نوشیدن نیم استکان از آب برگ جوشانده بنفشه در حمام بعد از عرق کردن تنگ‌نفس را رفع و ضماد جرم آن بر سینه اطفال جهت سرفه بغایت مؤثر و چکاندن آب آن با قطره‌چکان در اهلیل جهت سوزش بول و حرارت مثانه مجرب و شستن سر با آن درد سر گرم را مفید و بیخوابی را برطرف گرداند.

مالیدن روغن بنفشه که گل بنفشه را کوبیده در روغن کنجد ریخته بعد از
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۳۸
چند روز مالیده صاف کنند و بنفشه را تجدید کنند تا روغن رنگ بگیرد، بر ناف سرفه را قطع میسازد.
کوبیده اسفنج و پیه که با روغن بنفشه مالیده ضماد ساخته بر مقعد گذارند جهت خواب کردن خواب‌زده و بیمار و بیخواب بیعدیل میباشد، استفاده زیاد از بنفشه مورث ضعف قلب و باعث ثقل معده و غثیان و التهاب و مصلحش نبات و آب نبات شیرین و خوردن اندکی مغز گردو میباشد.

به- بهی علاج امراض: معده، قلب و دماغ، اعضاء و اعصاب، شهوت و جماع، وسواس و خیالات، کسالت و بیحوصلگی

میوه‌ای شیرین معروف با نام دیگر سفرجل، با طبیعت به اعتدال‌تر، مفید حال خشک‌مزاجها.
خوردن به یا بهی تقویت معده و دل و دماغ کرده باعث نشاط میشود. به، باز کننده و روان‌کننده بول و باعث سرور و نشاط روح حیوان و نفسانی میباشد.
مالیدن آب به، ببدن که گرم استعمال کنند رفع هیجان اعضا و اعصاب میکند. به ترش طبیعتش سرد و خشک و در تقویت معده قویتر از شیرین آن میباشد و جرم هردو قابض طبع و بعد از غذا باعث بستگی مزاج گرم میشود.
بوئیدن اقسام به، مفرح و مقوی قوتهای روح حیوانی و نفسانی یعنی باء و شهوت و میل جماع میباشد.
خوردن به، مولد خون و رفع وسواس و کسالت و بیحوصلگی میکند.
خوردن به، خفقان و دلگرفتگی را رفع و حفظ جنین از سقوط میکند.
خوردن به، باعث انگیختن اشتها و رافع ضعف جگر و معده و فم آن و رافع
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۳۹
یرقان میباشد.
به، درد سر مزمن را برطرف و رفع آب‌ریزش چشم و بینی و بالا آمدن و رسیدن بخارات بدماغ میکند.
خوردن به، رفع بیماری میل گل و خاک و ذغال خوردن و امثال آن میکند.
به، رافع اسهال و تشنگی و التهاب و مستی و سوزش بول و قی و غثیان و درد فم معده که از ریختن مواد گرم عارض شده میباشد.
با خوردن به، عرق و بدبوئی بدن رفع میشود.
آشامیدن آب و شربت به، بندآورنده خونریزی‌های داخلی و جرم و آب بدون شیرین و نجوشیده آن در روانی شکم و احوال اسهالی باعث بند آمدن آن و رافع اینگونه مضار میباشد.
جرم و ثقل او نسبت به آب او با اذیت و رافع ضررش مربا ساختن آن مخصوصا با عسل میباشد.
چکاندن و رساندن آب به، به احلیل و فرج رفع سوزش بول و علاج جراحات مجاری آن میکند و در این مورد بغایت صاحب اثر میباشد.
چون به را در زیر آتش کنند بنحوی که رنگش تیره شود و از آن بخورند قطع اسهال مزمن گرم‌مزاجها میکند، و هرگاه داخل آنرا خالی کرده در آن (جوزبوا) ریخته بپزند، معالج اسهال سردمزاجها میباشد.

خوردن آب به، بتنهائی و نپخته او خاصه جرم آن مضر احشاء و معده‌های ضعیف و خشونت‌آور و مجروح‌کننده و مورث رعشه و سرفه و درد شکم سخت (قولنج) مگر بصورت مربا درآمده باشد.
به، ترش سرد و خشک و قابض، قاطع قی و اسهال آزارنده و در افعال شبیه به شیرین و در مضرت نیز مشترک با آن علاوه بر قبض و آزار زیادتر در مزاجهای ضعیف و رب هردو بی‌ضررتر و اصلح آنکه کم‌بنیه‌ها و صاحبان معده‌ها و امعاء ضعیف ناراحت از مربا و آب جوشانده با شکر و شربت آن استفاده بکنند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۰
شکوفه تازه به در طبیعت معتدل و قابض، مسکن درد سر و غلیان حرارت و مقوی دماغ و دل و معده اگر بصورت مربا درآمده باشد.
مربای شکوفه به، مقوی احشاء (اندرون- معده، اعم از روده و دستگاه گوارش) و دل (قلب) و دماغ و فکر و سینه بوده، رفع خفقان (قلب‌گرفتگی) گرم میکند.
ضماد شکوفه و جرم و برگ او که کوبیده بر عضو ببندند جلوگیری از پراکنده شدن فضول و چرک و فساد و ورم جراحت باطراف آن میکند.
گذاشتن همین ضماد یعنی کوبیده به، با برگ و شکوفه او بر پشت چشم ورم آنرا فرو مینشاند.
ضماد این کوبیده بر اعضا و جراحت باعث جمع شدن و بهم آمدن آن میکند.
سائیده کرک روی به که بگیرند و خشک کنند و بسایند بسیار قابض و پاشیدنش بر روی زخم، بسرعت باعث بند آوردن خون جاری آن میگردد و خوردن آن بسیار مضر حلق و ریه میباشد، در این دستور که در هر جهت باید به، را پاک کرده از کرک بخورند.
خاکستر شاخه‌های نازک درخت به و برگهای تازه روئیده او در همه افعال بهتر از توتیا و چون کاملا غبار مانند و عاری از هر کثافت و زائده باشد، افشاندن مختصری از آن در چشم خارش و سوزش و آب‌ریزش و ناراحتی‌های چشم را رفع میکند.
(روغن به) که آب پخته و صاف‌کرده او را با ربع آن روغن زیتون بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند. مفید معالج و خارش و جرب (سودای) آب‌دار و مالیدنش بر سر رفع شوره و سبوسه و دانه و جراحت سر میکند.
گرداندن همین روغن در دهان رفع زخم و جوش و درد دهان و زبان میکند.
مالیدن روغن به، بر سر رافع دوار و سرگیجه و صدای سر میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۱
تنقیه این روغن در رحم رفع و سوزش رحم و بول و مالیدنش بر تن جلوگیری از ریزش عرق میکند.
نوشیدن روغن به، منع خونریزی داخلی و رفع صداع و درد سر گرم و علاج ورم جگر و اسهال کهنه و پیچش مزمن و زخم روده و سم حشرات و پشه درخت صنوبر میکند.
اماله روغن به، نیز دارای همین اثرات و معالج اسهال و دل‌پیچه و سردرد و غش و زخم روده و مانند آن میباشد.
به‌دانه با طبیعت سرد و تر، و لعاب او که قاشقی از آن در استکان آب نیمگرم ریخته پس از ساعتی بتدریج نیم جرعه‌ای بنوشند رفع سرفه گرم و زخم سینه و مری و خشونت و خشکی و ناراحتی حلق و مری میکند.
خوردن لعاب به‌دانه حرارت و ناراحتی و سوزوگداز معده و امعاء را برطرف و تبهای تند حار را رفع میکند.
مکیدن به‌دانه و فرو بردن لعاب او خشکی و زخم زبان و دهان را علاج میکند. بهترین طریق استفاده از به‌دانه در امراض سینه

و حلق موقع خواب است که مشتی از آنرا در دهان گرفته سر بیالین گذارند.
مالیدن لعاب به‌دانه بر محل سوختگی آتش رفع جراحت و تسکین درد آن کرده و مالیدنش بر بدن رفع ضرر حرارت و سوختگی آفتاب میکند.
جویدن به‌دانه رفع کندی دندان میکند.
خوردن مغز دانه به فربه‌کننده و نعوظآور و موافق احوال گرم‌مزاجها و معالج امراض دستگاه تنفس ایشان و مفید سل و زخم سینه و امعاء و گرفتگی صدا و سرفه و خشکی آن میباشد.
بهترین نوع مصرف به و آب و گوشت و دانه او که مترتب ضرری نشود آنست که با شکر ترتیب یافته باشد، مگر در مکیدن دانه او که بدون شکر نیز جایز شمرده شده است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۴۲
مقدار مصرف از لعاب به دانه در روز تا هشت قاشق و از دانه او تا ۷ گرم میباشد.

بید معالج امراض: قی و اسهال، خفقان قلب، دل و دماغ، سموم دندان و لثه، خونریزی رحم، تب‌ها

مقصود درخت بید است با خاصیت سرد و خشک، مفید حال گرم‌مزاجها و مضر آنها که سردمزاج و بلغمی و رطوبتی میباشند.
خوردن آب برگ بید که کوبیده دریافت کنند بمقدار قاشقی قطع قی و اسهال میکند.
خوردن آب برگ بید خفقان قلب را قطع و تقویت معده و فکر و دماغ گرم مزاجها میکند.
خوردن آب برگ بید یا عرق بید با کمی عسل ورم‌های معده و روده را رفع و پادزهر سموم حار میباشد.
مضمضه آب برگ بید تقویت لثه و دندان میکند.
نشستن در آب جوشانده برگ یا عرق بید قطع خونریزی رحم میکند.
پاشیدن سائیده برگ بید بر روی زخم سبب بهبود و جمع شدن زخمهای تازه افراد گرم‌طبیعت میشود.
خوابیدن زیر درخت بید موجب تضعیف تب و خوابیدن بر روی برگ بید و پوشانیدن جمیع بدن با برگ بید قطع تبهای تند و تب حصبه و دق و امثال آن میکند.
زیاد خوردن آب یا عرق بید باعث گیر و قبض مزاج و مصلحش روغن بادام میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۴۳

بیدمشک علاج امراض: قلب، تشنگی، رطوبت و بلغم، خونریزی، خون‌دماغ، زگیل و جوش، ورم اعضاء، غش و جنون

با طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.
خوردن عرق بیدمشک و شکر که با آب شربت کرده باشند رفع گرفتگی قلب و خفقان و طپش آن میکند.
عرق بیدمشک لطیف و بازکننده گیر جگر بوده رفع تشنگی میکند.
شربت عرق بیدمشک تقویت معده و اعصاب ضعیف میکند.
عرق بیدمشک تب‌های بلغمی و سرد را قطع و جمیع امراض سرد و رطوبتی را نفع میدهد.

پاشیدن خاکستر چوب سوزانده او خون زخم و بریدگی را قطع و کشیدن غبارکرده او در بینی قطع خون‌دماغ و خوردنش قطع خونریزی‌های داخلی میکند.
مالیدن خاکستر چوب درخت بیدمشک با سرکه زگیل و جوش و ورم پستان و ورم اعضاء را تحلیل میبرد.
آب جوشانده برگ او مسهل بلغم و سودا بوده و آشامیدن آن ادرار بسته را باز می‌کند. آشامیدن آب جوشانده او با شکر سفتی طحال را برطرف و غش و مالیخولیا و سردرد و ترس را رفع میکند.
آشامیدن آب جوشانده برگ او با شکر تب لرز را رفع و خفگی و ناراحتی رحم را دور میسازد.
همچنین این نوشیدنی درد مفاصل و نقرس را سودمند و گزیدگی عقرب و ضرر ادویه سمی را رفع میکند.
چکاندن آب جوشانده برگ بیدمشک در گوش، چرک گوش را پاک
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۴
میکند. نوشیدن روزی یکی دو بار شربت بیدمشک با آب و شکر و چند قطره گلاب امراض قلبی و گرفتگی آن و ترس و غش و دلهره و اضطراب و وحشت و بیحوصلگی و سستی و عصبانیت را رفع میکند.
صمغ بیدمشک که مانند غبار سائیده گردی در چشم کنند تقویت نور چشم نموده باعث جلای آن میشود.
خوردن سائیده گل بیدمشک رافع اسهال سرد میباشد.
نشستن در جوشانده آب پخته او رافع سستی و فساد و ضعف اعضاء و اندام میباشد.
رفع ضرر خوردن بیدمشک را گلاب و شکر میکند.

پاچه معالج امراض: بواسیر، خشکی، سرفه و سینه، شقاق، لاغری، شکستگی، دل‌پیچه و اسهال، معده، ضعف دماغ، خنازیر

مراد پاچه گوسفند است با خاصیت ژلاتینی، لزج و دیرهضم اما پس از هضم تولید خون پاک رقیق کرده جهت بیماران و ناقهین و مبتلایان به بواسیر بهترین میباشد.
پاچه سودای سوخته یعنی خشکی زیاده از حد را مفید و سرفه و خشکی حلق و سینه و شقاق (ترک) لب و زبان و گرفتگی صدا و سرفه خشک و سل و دق و خون‌ریزی و شاش‌بند و لاغری زیاد و زخم و شکستگی استخوان را درمان میباشد.
خوردن پاچه با صمغ عربی دل‌پیچه و اسهال درددار را مفید و لیزابه معده و مواد گرم را رفع و دفع مضرت دواهای حار و تند و مشروبات الکلی میکند. آب
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۵
پاچه، سرفه گرم را رفع و مزاج را نرم و طبیعت خشک را ملین و اماله آب پاچه درد روده و اسهال هیضه‌ای (اجابت کم‌کم، زودزود) گیردار را رفع و مجرب و چکاندن آب پاچه در بینی جهت خشکی و ضعف دماغ مؤثر و خوردن و مالیدن آب پاچه بر خنازیر و ورم‌های سفت معالج و مالیدن روغن مغز قلم پاچه با زعفران و (فرفیون) و روغن گل سرخ درد سر و ضربان مفاصل را رفع میکند.
سوخته استخوان پاچه که سائیده مانند غبار کنند و بر بینی بدمند خون‌دماغ را قطع و پاشیدن آن بر روی زخم و جراحت باعث بهم آمدن و بهبود جراحت میگردد.
نرم‌کرده سوخته استخوان که با صبر زرد و آب پاچه مرهم ساخته بمالند برای دانه بواسیر مفید و درد آنرا مسکن میباشد.

زیاد خوردن پاچه موجب درد شکم و قولنج و چاره‌اش خوردن آن با دارچین و عسل و چیزهای گرم و پختن آن با کرفس و زیره و دارچین رفع مضرت آن میکند.

پر طیور معالج امراض: خون‌ریزی، زخم‌ها، خون‌دماغ

عبارت از پر پرندگان است که خواص هریک در جایش خواهد آمد و سائیده سوزانده هر قسم پر طیور جهت التیام زخم‌ها و جراحات چه غیر عفونی و چه پلید مفید میباشد.

سوزانده پر بسیار نرم کرک (بدبده) در قطع خون جراحتها که بر آنها بپاشند دارای اثر فوری میباشد، در اینگونه افعال موی سوزانده خرگوش نیز همپایه پر طیور میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۶

چون از انتهای پرهای بزرگ طیور آنچه با شاخه سفید و سوراخ‌دار است، جدا کرده بشویند و خشك کنند و بسوزانند و سائیده در بینی بدمند رعاف (خون‌دماغ) را که از آن مهلك‌تر نباشد و از هیچ دارو بند نیاید بند آورد و در بند آوردن جمیع خونریزی‌ها همین اثر دارد.

پسته معالج امراض: ضعف بدن، گزیدگی، سرفه مزمن، ضعف قلب، خفقان قلب، یرقان، طحال، کلیه

قوتش اگر دهان او را باز نکنند مدت مدید باقی میماند اما مغز او تا سه ماه بیشتر دوام نمیآورد مگر با آغشتنش در آب لیمو (آب لیمو جلوگیری از فساد پسته میکند) با طبیعت گرم و خشك، مفید حال بلغمی‌ها و سردمزاجها.

خوردن پسته باعث فربهی و نعوظ و قوت بدن میشود.

پسته ضرر گزیدگی هوام و حشرات را رفع و گیر و سده کبد را رفع میکند.

پسته تولید خون پاکیزه نموده معده و فم معده را قوت میدهد در حدی که هیچ‌یك از لبوب باو نمیرسد بشرطی که با پوست نازك کشیده بر روی مغز او خورده بشود.

پسته درد جگر و قی و غثیان و درد شکم و روده و سرفه مزمن را رفع و تقویت قلب و دماغ و حافظه و ذهن میکند.

پسته خفقان قلب و سردی کبد و لاغری کلیه و یرقان و رنج طحال را برطرف میسازد.

پوست تازه سبز روی او سرد و خشك و بیاندازه مقوی قلب و قابض و اسهال و تشنگی و قی را بند میآورد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۷

جویدن پوست سبز روی او دندان را قوت بخشیده دهان را خوشبو و رفع جوش و جراحت آن میکند.

نشستن در آب پوست سخت او که بسیار جوشانده باشند مقعد بیرون آمده را بداخل میبرد.

مالیدن آب پخته پوست و برگ درخت او درد مقعد و رحم و خارش پوست و حکه رافع میکند.

مالیدن همین آب، عرق زیاد تن را بند میآورد و رفع شپش از بدن میکند.

زیاد شستن مو با آب پخته پوست و برگ درخت او منع ریزش مو و تقویت آن میکند.

روغن پسته غذا را لذیذ و خوشبو و تقویت حافظه و تنقیه دماغ و فکر میکند.

خوردن روغن پسته با عنبر، وسواس و خیالات و مالیخولیا و مواد سودائی را دور میسازد.
پسته مضر گرم‌مزاجها و باعث سردرد و جوش و خارش بدن ایشان و رفع ضررش را ترشیها و میوه‌های آب‌دار سرد طبیعت میکند.

پشم علاج امراض: سرفه، سینه‌درد، زخم دهان، دردهای دست و پا، نقرس، مقعد، ورم

با طبیعت گرم و خشک و سیاه آن از همه گرمتر، مفید حال سردمزاجها.
گذاشتن و بستن پشم سرخ بر روی شری (جوشهای ریز خارش‌دار) علاج آن میکند، همچنین سوزاندن و مالیدن او با سرکه همین اثر دارد.
چون پشم را در شراب گرم‌تر کرده ببندند رفع ورم و سختی و صلابت عضو
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۸
میکند. گذاشتن به همین صورت پشم بر بریده خون آنرا بند میآورد.
گذاشتن پشم گرم که کلفت و ضخیم بگذارند رفع سرفه و نزله و درد سینه میکند. چون بر عضو متورم روغن گلسرخ مالیده پشم گرم‌کرده بگذارند تحلیل ورم آن داده بر جراحت سگ بهبود زخم دندان سگ هار میدهد و بهمین صورت که روغن بسر مالیده پشم ببندند سردرد را رفع میکند.
پوشیدن لباس پشمی مورث خارش و خشکی و ناراحتی پوست اما نشستن بر روی فرش پشم فایده به نقرس و امراض رطوبتی پا میکند.

پنبه علاج امراض: قلب‌گرفتگی، سکر و مستی، فکر و خیال، وسواس، حکه و خارش، اسهال، خلط سینه

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و رطوبتی‌ها.
خوردن شکوفه پنبه باندازه مشتی سکر و مستی میآورد.
شربتی که از شکوفه پنبه بسازند، بقدر ۱۰۰ گرم او خفقان (قلب‌گرفتگی) و سنگینی رحم را رفع میکند.
خوردن این شربت که شکوفه پنبه را جوشانده، صاف کنند و با شکر جوشانده بقوام آورند فکر و وسواس و خیالات را برطرف و در ابتدای جنون پیشگیر آن میباشد.
کوبیده شکوفه و برگ پنبه با سوزانده پنبه که با لعابی مانند لعاب کتیرا یا سریش خمیر کنند و بگذارند تحلیل اورام داده خارش و حکه را رفع و مانع آبله زدن سوختگی میشود.
آب و برگ پنبه بشرطی که با شربت بدفعات تا دو استکان از آن بنوشند
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۴۹
قطع اسهال میکند.
لباس پنبه بدن را گرم و جمع و پوشیدن لباس پنبه‌دوز، خاصه از پنبه تازه تقویت بدن کرده، رعشه و کزاز و فلج را بهبود میبخشد و گذاشتن و بستنش بر سینه خلط آنرا پخته درد آنرا ساکت میکند.

ضماد برگ کوبیده او با روغن گل یا زیتون جهت نقرس بیعدیل و نشستن در آب پخته او خفقان (گرفتگی) رحم و بخور او زکام را رفع میکند.
گذاشتن پنبه سوخته بر جراحات بسرعت قطع خون آن میکند.
چون شاخه پنبه را در گوش گذاشته سر دیگرش را بسوزانند آب در گوش رفته را جذب میکند.
گذاشتن پنبه پوسیده کهنه گوشت مرده زخمها را جمع میکند.
ضماد جمیع اجزاء پنبه از شکوفه و برگ و پنبه و شاخه محلل و جذب خون از عمق بظاهر جلد میکند.
خوردن مغز پنبه‌دانه با سکنجبین در گرم‌مزاجها و با دارچین در سردمزاجها بغایت نعوظ‌آور میباشد.
روغن تخم پنبه فربهی‌آور و نعوظ‌آور و ملطّف و جلادهنده و رافع سرفه و درد روده و مالیدنش بر اعضا در امراض اعضا و اندام که از سردی باشد بیعدیل میباشد. مقدار خوراک از شکوفه پنبه تا سه چهار مثقال و از دانه‌اش تا دو مثقال میباشد.

پنیر علاج امراض: لک و پیس، دمل، خارش تن و فرج، تب دق، سودا، وسواس و خیالات

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۵۰
با طبیعت سرد و تر مفید گرم‌مزاجها و مضر آنان که مزاج رطوبتی داشته باشند.
خوردن پنیر بی‌نمک کلیه و مثانه را قوت داده لینت ملایم مزاج آورده مولد خون پاک میشود.
پنیر دیرهضم و پس از هضم شدن رساننده خاصیت خود به اعضاء و محرک معده و روده میباشد.
خوردن پنیر با مغز گردو و پونه بغایت نافع و چاق‌کننده و باعث نرمی پوست میشود.
چون پنیر را پخته بفشرند و کباب کنند و بخورند اسهال را بند آورده و گذاشتن آن بر اعضای مجروح مانع ورم میشود.
پنیر بی‌نمک جلوگیری از تحریک اشتها کرده و هضم نشده یعنی بالای غذای نگذشته خوردن آن باعث ثقل و تاریکی چشم و قولنج (دل‌درد شدید) میشود و رفع ضرر آنرا نعناع و پونه و گردو میکند.
پنیر نمک‌زده گرم و خشک که بلغم را رفع و اشتها را تحریک و تقویت روده نموده رطوبات معده را جمع میکند.
ضماد پنیر شور با عسل که پنیر را با عسل کوبیده نرم کنند و بگذارند سر دمل را باز و جوش‌های چرکی را پاک و گذاشتن آن با نوشادر لک و پیس پوست را سود میدهد.
پنیر شور باعث عطش و مولد خلط آزارنده و باعث خارش تن و فرج و مقعد گرم‌مزاجها و صاحبان ثقل معده و بسیار کهنه و متعفن او تقریبا مسموم و خوردن آن دارای مضرات بسیار میباشد.
آب پنیر تازه که هنگام زدن از آن اخراج شود بغایت مرطوب و خواب‌آور و جهت تب دق (تبی که از غصه عارض شده باشد) و التهاب معده و نرم کردن پوست صورت و بدن و طبیعت و رفع سودا و وسواس و خیالات صفراوی‌مزاجها بغایت سودبخش میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۵۱
پس پنیر بی‌نمک مفید حال گرم‌مزاجها و با نمک آن سودمند سردمزاجها و در هردو طایفه رفع ضرر آن با خوردن گردو میباشد.

پنیرک – یاخیر – یاخیری علاج امراض: روده و معده، بول، صدا، طحال، یرقان، درد پشت، ورم، شکستگی

با طبیعت سرد و تر مفید حال گرم‌مزاجها.
صاف کرده آب جوشانده مشتی از آن که با شکر شیرین کرده بخورند باعث لینت طبع و زیادی و جریان بول شده گیر و ثقل و بستگی روده و معده را باز میکند. بهمین صورت خوردن پنیرک زخم و جوش امعاء و اندرون و پیچش و اسهال خونی و سوزش مجرای بول و مثانه و گرفتگی صدا را رفع میکند.
خوردن جوشانده او با شکر درد طحال و یرقان را دفع و رفع سمیت دواهای سمی و درد پشت و کلیه میکند.
چون پنیرک را پخته ضماد کنند ورمهای گرم را به تحلیل آورده چاره شکستگی اعضاء میکند.
ضماد پخته او با نمک بر پشت چشم باعث پاک شدن چرک و ریم و کثافتی که از چشم و گوشه چشم میآید میشود.
ضماد پخته بی‌نمک او سبب التیام گزیدگی زنبور و مگس عسل میشود.
ضماد پخته بی‌نمک او با روغن زیتون سوختگی آتش را بهبود میدهد. چون پنیرک را کوبیده با بول خود بیمار خمیر کرده بر سر او بندند رفع جوش و جراحت و نخاله و جوشهای شوره‌دار و پوسته‌دار سر او میکند.
تخم او سرد و تر و پرلعاب و خوردن کفی از آن با آب طبع را لینت داده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۵۲
سرفه گرم و خشک را علاج کرده، زخم کلیه و مثانه را درمان میکند.
خوردن تخم پنیرک بصورت مذکور گرفتگی صدا را رفع و تقویت امعاء و معده و رفع ناراحتی داروهای گرم‌مزاج میکند.
خوردن تخم پنیرک گزیدن رتیل را بهبود بخشیده، رفع نزله (سرفه و سینه‌درد بعد از زکام) و زکام میکند.
اماله جوشانده پنیرک معالج سوزش امعاء و رحم و مقعد میباشد. اماله جوشانده پنیرک با عسل بهبود درد جگر میدهد.
ضماد پنیرک بر ورمهای گرم باعث نرم شدن و از میان رفتن آن میشود. زیاد خوردن آب او مضر معده‌های ضعیف و رفع ضررش را رب میوه‌ها و آب‌میوه و خوردنی‌های گرم‌مزاج میکند.

پنیرمایه معالج امراض: خون‌دماغ، اسهال، خونریزی معده، درد شکم، پوست

کلا طبیعت پنیرمایه هر حیوان گرم و خشک در حد قوی است. خوردن پنیرمایه هر روان را بند آورده، مانند اسهال و خون‌بینی و خون‌ریزی معده و روده و خون‌ریزی زنان و حیض زیاد را جلوگیری میکند. خوردن پنیرمایه بستگی و سنگینی رحم و درد شکم و روده را رفع و با سرکه خون منجمد در معده را به تحلیل میآورد.
خوردن پنیرمایه بقدر یک نخود که چندی مداومت دهند باعث چاقی و لطافت پوست میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۵۳

پوست معالج امراض: شکستگی، درد و ورم اعضاء، زهر و نیش گزنده، خشکی و خارش، سرسام، زخم سرطان، تب‌ها

غرض جلد حیوانات است و سردی و گرمی هر پوست مربوط به طبیعت گوشت او میباشد.

پیچیدن عضو شکسته و صدمه‌دیده و ضربه‌رسیده با پوست گرم تازه ذبح کرده گوسفند و بز، خاصه نر آن در تسکین درد و فرو نشاندن ورم و جوش دادن آن بغایت مؤثر میباشد.
همچنین بستن پوست گرم بز و گوسفند نر بر محل ورم سرد ورم آنرا فرو نشانیده و جذب زهر مار و افعی و مثل آن میکند.
بستن پوست گرم گوسفند بر زخمهای خبیث کثیف باعث بهبود و رافع خارش و ناراحتی آن میشود.
تراشه پوست بز قطع خون جراحت تازه و خاکستر سوزانده جمیع پوستها سوختگی از آتش را سلامت بخشیده، خشکی پوست را رفع میکند.
بستن پوست سر بزغاله بر سر صاحب سرسام باعث مداوای سرسام میگردد.
ضماد سوزانده پوست اسب آبی با خمیر نان سه روز متوالی بر جراحت سرطان در بهبود او مجرب میباشد.
پوشیدن پوست فیل تبهائی سرد و تب سردمزاجها را رفع میکند. پوشیدن پوست شغال جهت بهبود زخم سگ هار و منع ترسیدن سگ‌گزیده از آب «از اثرات زهر سگ هار آنست که سگ‌گزیده از آب وحشت دارد» میکند.
مالیدن خاکستر سوزانده پوست جوجه تیغی و روغن زیتون جهت جلوگیری از ریزش موی سر سودبخش میباشد.
مالیدن خاکستر سوزانده پوس افعی و روغن زیتون رفع شوره سر و پوسته
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۵۴
پوسته شدن دست و صورت میکند.

پونه علاج امراض: طفل مرده در شکم، حیض، سینه و معده، گزیدگی، یرقان، باد، استسقا، قی و غثیان، درد و الم، بدرنگی پوست، خارش

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
پونه بغایت لطیف و خوردنش عرق و حیض را باز میکند.
پونه مسهل سوداوی (خشک) مزاجها بوده، سینه و معده را از کثافات و فضول پاک میسازد.
پونه قاتل جنین و در عوض تریاق (بهترین علاج) گزیدن جانوران می‌باشد.
پونه بادها را شکسته، استسقا و یرقان را رفع میکند.
خوردن و برداشتن پونه مشیمه مرده و زنده را اخراج میکند.
پونه سکسکه و آروغ و قی و غثیان را برطرف میسازد.
خوردن پونه مفید کزاز و سوزش معده و غش و التهاب میباشد.
ضماد کوبیده پونه خشک که نرم‌کرده آنرا خیسانده بمالند، باعث سرخی پوست میشود و گذاشتنش بر محل طحال و جذام رافع درد و الم آن و همچنین رافع آثار سیاهی جلد میباشد.
برداشتن پونه، که زن کوبیده در پارچه بخود برگیرد اسقاط جنین میکند.
تنقیه و شستشوی با او از داخل باد و خارش و سنگینی و ناراحتی رحم سرد مزاجها را برطرف میسازد.
مسواک کردن با سوزانده خشک او تقویت لثه و بن دندان میکند. مضر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۵۵

امعاء (روده) گرم‌مزاجها و مصلحش کتیرا، مغز خیار، لیموشیرین و کدو میباشد.
مقدار خوراك از تازه او یکی دو شاخه و از خشك او تا نیم مثقال ۲/۵ گرم است.

پیاز معالج امراض: معده، بول و حیض، شهوت و غضب، سموم، اخلاط لزج، یرقان، طحال، هضم، جوش و کورک، آب‌ریزش چشم

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن پیاز که با گوشت چرب پخته باشند شهوت و غضب را قوت داده گیر و اشکالات معده را رفع و بول و حیض بسته را باز می‌کند.
خوردن پیاز در هواهای سمی فاسد، رفع سمیت و خرابی و بیماری هوا و اصلاح آب غیر تمیز میکند.
پیاز پخته دارای غذائیت زیاد بوده و لینت مزاج میآورد.
پخته پیاز با چربی سینه و شش را از اخلاط لزج پاك میکند.
پیاز ترش که در سرکه نگاهداشته یا در سرکه پخته باشند مفید مرض یرقان و طحال و باعث تحریك اشتها و قوت هاضمه میشود.
پیاز ترش قی و غثیان صفرائی و بلغمی را جلوگیری و به تنهائی نیز مانع غثیان و بهم‌خوردگی حالتی که از دواهای تهوع‌آور بهم رسیده باشد میشود.
پیاز دافع سموم و آب پیاز رفع ضرر نیش سگ دیوانه (هار) خصوصا که در عرض سه روز متوالی قاشق قاشق باو بنوشانند میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۵۶
چکاندن آب پیاز در چشم آب‌ریزش و خارش و جوش و کورك چشم را رفع و چکاندن آن در ابتدای آب‌ریزش چشم جلوگیری از قوت مرض میکند.
چکاندن آب پیاز و عسل در چشم سفیدی و لک چشم را پاك میکند.
چکاندن آب پیاز در بینی آنرا از کثافات پاك و پوئیدن پیاز اصلاح استشمام هوای آلوده و وبائی میکند.
چکاندن آب پیاز در گوش سنگینی و صدای گوش را رفع و چرك و کثافات داخل آنرا پاك میکند.
ضماد پیاز که کوبیده بر گوش گذارند رافع مضرات گوش و باد و طنین و سنگینی آن بوده و چون بر محل خون مرده ضماد کنند خون فاسد را از داخل جذب و پاك میکند.
مالیدن آب پیاز بصورت، سبب جلای پوست و نیکوئی رنگ رخسار میشود.
ضماد پیاز همراه سوزانده موی آدمی بر جای زخم سگ هار باعث بهبود جراحت آن شده و گذاشتن پیاز و انجیر کوبیده درد نیش عقرب و زنبور را بهبود بخشیده، ضماد پخته او بر محل متورم، ورم آنرا به تحلیل میآورد.
ضماد پخته پیاز که با زرده تخم‌مرغ و روغن خمیر کرده بگذارند درد و ورم و خارش مقعد را فرو مینشاند و پخته پیاز با روغن کوهان شتر که نرم کرده بمالند شقاق (ترك) مقعد و بواسیر و دل‌پیچه و کجی ناخن را درمان میکند.
آب پیاز و پیه مرغ یا روغن مرغ، زخم پا را که از کفش بهم رسیده باشد بهبود میبخشد.
سوخته پوست پیاز و موی آدمی و کافور که بپاشند زخم خوره (آکله) را مجرب میباشد.

خوردن کوبیده تخم پیاز بمقدار نخودی در روز قوت باء بخشیده میل جماع را زیاد میکند.
خوردن پیاز زیاد جهت گرم‌مزاجها و صفرائی‌ها مضر و عطش‌آور و در آنها
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۵۷
موجب تشنگی و سردرد میشود.
پیاز که خرد کرده او را با نمک بشویند رفع ضرر او میکند و همچنین با سرکه خوردن او کم‌ضررتر میباشد و آب انار و کاسنی رافع هرگونه ضرر او بوده، رفع بوی بد او را جویدن نان سوخته و گردو میکند.

پیه علاج امراض: مفاصل، جراحات، موریختگی، نور چشم، زبری و خراش

پیه تازه گرم و تر و کهنه آن گرم و خشک و لطیفتر و خاصیت پیه هر حیوان در طی آن ذکر میشود.
پیه بز در نرم کردن و پزندگی و نرم کردن اورام و سخت‌شده‌ها پرفایده و بهترین پیه در بهبود جراحات و در داخل مرهمها کردن، پیه خوک میباشد.
مالیدن پیه گرده بز ماده و پیه خرس رفع داء الثعلب (محل موریخته) و پیه مرغ رفع خشکی و خشونت زبان و ورم رحم میکند.
پختن برنج با پیه بز زخم مثانه و چکاندن پیه ماهی که در آفتاب ذوب شده باشد با عسل تقویت نور چشم و مالیدن پیه کرکس و طیور وحشی درمان درد مفاصل میکند.
دستور نگاهداشتن پیه آنست که آنرا از پرده و کثافات پاک‌کرده در آفتاب یا نزدیک آتش با قدری (سعد) که کوفته در آن داخل کنند همراه سازند، یا با شراب بجوشانند.
زیاد خوردن پیه باعث زبری و خراش معده و مصلحش در گرم‌مزاجها سکنجبین و در سردمزاجها زنجبیل و نمک میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۵۸

تخم کنگر علاج امراض: ضعف و لاغری، خشکی و خشونت، سوزش بول، حلق و مری، ضعف مقاربت، زخم و جراحات

با طبیعت گرم و تر مفید حال سردمزاجها و خشک‌مزاج‌ها.
خوردن تخم کنگر بدن را فربه و جگر ضعیف را تقویت و کلیه را چاق و نیرومند و رفع خشکی و خشونت مزاج میکند.
خوردن تخم کنگر خشکی و زبری سینه را رفع و سرفه را ساکن و سوزش بول را رفع میکند. مصرف زیاد آن باعث گیر و سده معده و دستگاه گوارش شده، مضر مری و حلق میباشد، رافع ضرر و مصلحش سکنجبین و پختن آن با چاشنی سرکه و قند میباشد. خوردن خود کنگر بازکننده بول و بندآورنده طبع و باعث نعوظ و اصلاح کلیه و محرک جماع و رافع باد و هاضم غذا و بهبوددهنده جراحات شش و جمع‌کننده زخم آن میباشد.
ضماد کنگر که پخته کوبیده بگذارند باعث روئیدن موی ریخته که جای آن سفید شده باشد و خوشبو کننده عرق و ضماد ریشه او جهت سوختگی آتش بیمانند میباشد. چون کنگر را پخته صاف کنند و با یک سوم آن موم و روغن کنجد مخلوط کرده بجوشانند تا آب تمام شود و بمالند ورم‌های سفت را فرو نشانیده، برص و لک و پیس و خارش را معالج میباشد.

تخم‌مرغ معالج امراض: شـــهوت و باء، جراحات، معده و روده، مثانه، خونریزی داخلی، زکام و سینه‌درد، ضعف، اسهال، مقعد و بواسیر، لک و بدرنگی پوست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۵۹

در مجموع با طبیعت معتدل، در حالیکه آنرا با زرده و سفیده میل نمایند.

تخم‌مرغ مقوی دل و بـدن و مفید خراشـیدگی و جراحت اندك معده و روده و مثانه و خون‌ریزی داخلی و مانع ریزش رطوبت گرم زکام به سینه و مصلح سینه و مقوی آن که خون از او دفع شده و ضعفیکه از خون گرفتن باو رسیده باشد.

تخم‌مرغ موافق مزاج سوداوی‌مزاج‌ها و در صورت پختن آن با سرکه بند آورنده طبع و مانع ریختن مواد فاسد و لیزابه بمعده و خوردن تخم‌مرغ با سماق و مویز جهت اسهال دردناك و با ترتیزك و نمك مقوی باء و محرك شهوت و با سائیده‌ی اهلیل خشك‌کرده گاو و پنیرمایه شتر جهت تقویت باء بینظیر میباشد.

خوردن تخم‌مرغ خام زهر مار را خنثی میسازد.

خوردن تخم‌مرغ خام سوزش مثانه را برطرف و صدای گرفته را باز میکند.

تخم‌مرغ نیم‌بند دارای غذائیت کامل و جهت اطفال قائم‌مقام شیر مادر میباشد.

خوردن تخم‌مرغ نیم‌بند با مقداری نخودی کندر مقوی پشت و شهوت و مفید سرفه و با تخم کتان مفید تنگ‌نفس و با نمك و کندر و انزروت چاق میکند.

ضماد تخم‌مرغ با روغن گل سرخ یا بادام و سائیده بابونه ورم چشم و ورم نشیمنگاه و فرج را فرو مینشاند.

ضماد تخم‌مرغ با موم روغن (موم را که با روغن روی آتش حل کرده باشند) ورم اعضاء را نرم و تمام میسازد.

ضماد پخته تخم‌مرغ که چنـدان سـفت نشـده باشـد با زعفران و روغن کنجـد یا بادام که بر مقعـد اندازند ورم و درد و ضـربان بواسیر را سودمند میباشد.

انداختن همین ضماد بر پشت چشم ضربان چشم را رفع میکند.

انداختن تخم‌مرغ نرم پخته بر مقعد شقاق را فایده کرده ترك آنرا بهم میآورد.

خوردن تخم‌مرغ نیم‌بند و آرد جو خونریزی بالا و پائین یعنی بینی و سینه و شکم و حیض را قطع میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۰

ضمـاد تخـم‌مرغ نیم‌بنـد بر پشت چشم درد چشم را نـافع و جهت جراحت مقعـد نـافع و جراحـات بـد، امثـال سـودا و سـفلیس، سـوختگی از آب و آتش و آفتـاب را سودمنــد و نـافع تـاول زدن آن میشـود. زدن زرده و ســفیده آن بهـم و مالیـدنش بمحل سوختگی نیز دارای همین خاصیت میباشد.

چکانـدن زرده و سـفیده زده تخم‌مرغ بـا سائیـده کنـدر یـا عـدس بـا پوست سائیـده تخم‌مرغ در بینی جلوگیری از خونی که از پرده‌های بینی آید میکند.

اماله زده زرده و سـفیده تخم‌مرغ با سائیـده‌ی (ناخنك) جهت زخم معـده و روده و درد آن پرفایده و شـیاف آن با روغن بادام که پنبه طبیعی بآن آغشته بردارند ضربان و درد مقعد و فرج را رفع میکند.

مالیدن زرده و سفیده آن با کافور بر پیشانی درد سر گرم را که از حرارت باشد فرو مینشاند.

پوست تخم‌مرغ جلادهنـده و جمع‌کننـده و قـاطع خون بینی و جرب و حکه (خـارش) و مالیـدن پوست سائیـده آن با مایع او بر

صورت پوست صورت را به جلا آورده لک‌های بدرنگ آنرا رفع میکند.
دمیدن پوست سوزانده سائیده او که مثل غبار شده، در سوزاندن زیاد نسوخته سیاه نشده باشد بر بینی حتی خون‌دماغ هولناک را بند میآورد و تجربه‌شده‌ی نگارنده میباشد.
سائیده پوست سوخته او که مثل آهک سفید و از نرمی در حد غبار شده باشد و چکاندن آن با عسل در چشم جهت پاک کردن سفیدی چشم بغایت سریع الاثر میباشد.
خوردن پوست سائیده او به وزن نخودی با آب، مهیج باء میباشد. مالیدن سائیده پوست او با عسل و سرکه بر ورم باعث تحلیل و فرو رفتن ورم میشود.
پاشیدن سائیده‌ی پوست تخم‌مرغ بر زخم، خون زخم را بند و جراحت را هر چند کهنه و بد شده باشد بهم میآورد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۱
پرده الصاق بر سفیده آن را اگر خشک کرده بسایند و با خون کبوتر بچه به رحم برسانند بازگرداننده بکارت میباشد، یعنی تا حد بکر جمع میکند!
روغن تخم‌مرغ که زرده آنرا در تابه آهنی بر روی آتش تاب داده گرفته باشند جهت درد مقعد و بواسیر و درد دندان و رویائیدن مو بغایت مؤثر میباشد.
خوردن زیاد تخم‌مرغ اشتها را ساقط و هضم را معطل میسازد.
قاعده نیم‌بند کردن تخم‌مرغ سه دقیقه پس از بجوش آمدن آب میباشد.

ترب علاج امراض: باد و گاز، بدی رنگ رخسار، ریزش مو، روده و معده، سفتی و سنگینی مزاج، گزیدگی حشرات، سنگ مثانه

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن ترب باعث جریان بول میشود.
خوردن ترب بعد از غذا هضم طعام کرده و باد و گاز معده را با حدث و آروغ دفع میکند.
ترب رنگ رخسار را نیکو کرده مختصری لینت میآورد.
مداومت در خوردن او موی ریخته را مجددا میرویاند.
آشامیدن آب ترب گیر و بستگی روده و معده را برطرف میسازد.
نوشیدن آب ترب قی میآورد، مخصوصا اگر با عسل بیاشامند.
پخته ترب سرفه کهنه را علاج و ثقل و سفتی و سنگینی مزاج را لطیف و نرم و حیض بسته را باز میسازد.
زیاد خوردنش تولید شپش میکند.
چون بعد از خوردن ترب عقرب بگزد محسوس نمیشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۲
ریختن آب ترب در لانه عقرب باعث هلاک او میشود.
مالیدن آب ترب ببدن مانع گزیدن حشرات میشود.
آب ساقه ترب، البته بدون برگ باندازه یک استکان سنگ مثانه را میریزاند، خصوصا که با سکنجبین بیاشامند.

آب ساقه و برگ او بقدر دو استکان اخراج زردآب و درمان استسقا (تشنگی بی‌امان) میکند.
چون در داخل ترب روغن گلسرخ «روغن کنجد که در آب جوشانده برگ گل سرخ بجوشانند تا آب آن تمام بشود» ریخته کنار آتش ملایم گرم کنند و بچکانند بسرعت علاج درد گوش میکند.
چون ترب را سوراخها کرده مقدار ۳ گرم تخم شلغم در آنها جا داده در سوراخها را با تکه‌های خود آن مسدود کنند و اطرافش را خمیر گرفته زیر آتش بپزند و با عسل تناول نمایند بزودی سنگ مثانه را خارج میکند و سه روز باید مداومت بدهند.
ضماد ترب که کوبیده یا پخته بگذارند زخمهای خراب را اصلاح میکند.
همین ضماد بر زیر چشم جوش پلک را برطرف میسازد.
ضماد او با شیلم (تلخه، دانه‌هائی تلخ که در گندم‌زار میروید شلمک نیز گفته شده است) که هر دو را با هم بکوبند، بر موضع موریختگی باعث روئیدن موی آن میشود.
مالیدن همین ضماد جوشهای آبدار را رفع میکند.
خوردن خوابانده ترب در سرکه اخلاط غلیظ را بدون ضرر دفع میکند.
تخم ترب شیر و بول بسته را باز میسازد و تحریک باء و تهییج جماع می‌کند.
خوردن تخم او باعث قی میشود.
خوردن تخم ترب درد جگر سرد را ساکن ساخته ورم طحال را تحلیل میبرد.
ضماد کوبیده تخم ترب جهت امراض جلد، از جوش و خارش و غیره
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۳
سریع الاثر میباشد.
خوردن ترب با شراب دفع زهر مار شاخدار میکند.
نیم مثقال (۲/۵ گرم) و بعد از طعام با آب هضم طعام میکند.
خوردن تخم ترب با سکنجبین بغایت پاک‌کننده کبد میباشد.
ضماد کوبیده تخم ترب با سرکه غانقرا (زخم عفونی بدن که در اثر قطع شدن یا کوبیده شدن در استخوان و اعضاء بهمرسیده باشد) را درمان میکند.
گذاشتن کوبیده تخم ترب با عسل درد مفاصل را برطرف میسازد.
مالیدن کوبیده او با سرکه، همراه پنبه لک سیاه پوست را رفع میکند.
مالیدن روغن ترب که از آب و برگ او هنگام تخم بستن ترتیب دهند «آب و برگ او را جوشانده» صاف کنند و در روغن زیتون یا کنجد چندان بجوشانند تا آب سوخته شده روغن بماند» فلج و لقوه و لک و پیس و خشکی پوست صورت و جلای بشره و درد و باد گوش را نفع میدهد و بسیار مؤثر میباشد.
زیاد خوردن ترب باعث درد روده و شکم و تعفن اخلاط و مضر سر و حلق و دندان و مصلح یعنی رافع ضررش عسل و زیره‌ای که در سرکه خوابانده باشند میباشد.
مقدار خوراک از خود ترب تا ۵۰ گرم و از آبش تا ۱۰ گرم و از تخم او تا ۴ نخود میباشد.

ترخون علاج امراض: معده و روده، خلط و لیزابه، باء، سینه، بوی دهان

سبزی خوردن معروف با طبیعت گرم و خشك و دیرهضم مفید حال سرد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۶۴
مزاجها.
خوردن ترخون باعث جمع شدن معده و آب و رطوبت آن میشود.
خوردن ترخون معده و امعاء را قوت داده، تخدیر میکند.
ترخون ذائقه را تغییر داده اشتها را تحریك میکند.
خوردن و جویدن ترخون دهان را خوشبو ساخته، جوش و قلاع آنرا نفع میدهد.
ترخون بادهای داخل و خارج اعضاء را تحلیل میبرد.
خوردن ترخون باعث دفع و قلع اخلاط لزجه میشود.
ترخون گیر و سدد را رفع کرده، هوای فاسد و آلوده و وبائی را اصلاح میکند.
صرف زیاد آن خون را سوزانده، باء را قطع کرده، سینه را خشك میکند و رافع ضررش عسل و کرفس میباشد.

تره علاج امراض: بواسیر، درد سینه، قولنج، لیزابه رحم، جوش و خارش، گزیدگی، درد گوش، خون‌دماغ

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن تره بعد از غذا مانع ترش شدن غذا در معده میشود.
تره مزاج را لینت داده حیض و ادرار را باز میکند.
تره لطیف‌کننده و بdroppedدار و نعوظآور و قولنج و گیر و سده جگر را رفع میکند.
تره بازکننده و مقوی کمر و هاضمه و پاک کننده قصبه ریه و خوردن آبش
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۶۵
بقدر سه مثقال خون بواسیر را رفع میکند.
خوردن تره با عسل جمیع امراض سرد و رطوبی سینه و با آب عسل (عسل را که با دو برابر آن آب جوشانده به نصف برسانند) هرگونه سم غذائی و حیوانی را نافع میباشد.
خوردن پخته تره با جو درد سینه و سرفه را نفع میدهد.
آب جوشانده خشک کرده تره خون بسته را باز میکند.
خوردن تره در سرکه خیسانده (ترشی تره) گیر و سده جگر و طحال و قولنج را باز می‌کند.
برداشتن برگ خشک کوبیده او «که زن کوبیده در پارچه بخود برگیرد» همراه مازوی کوبیده با آرد سنجد رطوبات و لیزابه رحم را جمع میکند.
نشستن در آب جوشانده تره با سرکه و آب نمک رحم را منظم و سنگینی و ناراحتی آنرا برطرف میسازد.
ضماد کوبیده تره تازه یا پخته خشک او رفع گزیدگی هوام و حشرات و مار و افعی میکند.

ضماد تره با سماق و مالیدن او خارش و جوش‌های سوزنده و زگیل را رفع و با نمک زخمهای بد خبیث را پاک و گذاشتن پخته‌اش بر مخرج رفع بواسیر میکند.

چکاندن آب تره با روغن گل یا بادام و سرکه کهنه درد گوش و صدای آنرا برطرف میسازد.

پاشیدن و دمیدن سائیده تره خشک و کندر بر روی جراحت و در بینی منع خون زخم و خون دماغ میکند.

چون تره را دو بار پخته بفشارند و در آب سرد خیسانده با غذا بخورند رفع نفخ و غلظت غذا میکند و باعث لذت اطعمه میشود.

تره دیر هضم و نفاخ و از پیاز ثقیل‌تر و مفسد لثه و دندان و مفسد مزاج گرم و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۶

سوزاننده خون در مزاج حار و مورث تاریکی چشم و مصلحش گشنیز و کاسنی است و تخم تره مثل خود او گرم و خشک و در افعال در بعض امور همانند خود او می‌باشد.

خوردن تخم کوبیده تره با شراب باء را تحریک میکند.

خوردن کوبیده تخم تره با تخم مورد، قطع خونریزی باطنی کرده، سده بلغمی را باز و باء و اشتها را تحریک میکند.

تخم تره و تخم مورد، پشت و مثانه را قوت داده رافع امراض سرد میباشد.

بو داده تخم تره بتنهائی با ترتیزک، قطع اسهال مزمن و پیچش میکند و باد و گاز روده را دفع میسازد.

ضماد کوبیده تره گزیدگی مار و افعی را دفع میدهد.

گذاشتن یا مالیدن تره بر لک اثر آنرا رفع میکند مشروط به مداومت.

مالیدن تره کوبیده دردهای سرد بدن را رفع میکند.

بخور تره بواسیر را مفید و بخور او با موم و قطران که هر سه را با هم جوشانده دهان بر آن بگیرند مفید درد دندان و اخراج کرم او میباشد.

چون تره را کوبیده در سرکه بریزند رفع ترشی آن میکند.

تره کوهی در قطع و گشودن بغایت قویتر از تره بستانی و در باز کردن حیض و گشودن ادرار سریع الاثرتر و چون او را کوبیده در پارچه‌ای زن بخود برگیرد جنین او را بیرون میآورد.

خوردن آب تره کوهی باعث اسهال خونی میشود.

چون دو نخود تخم تره کوهی را با شکر چند روز بخورند و مداومت کنند رفع بواسیر میکند و از جمله ادویه مؤثر و از اسرار حکما میباشد و در گزیدگی هوام نیز از دیگر دواها مفیدتر شناخته شده است.

ضماد تخم تره کوهی که کوبیده، خمیر ساخته بمالند رفع برص (لک و پیس) و زگیل و زیاد مالیدنش باعث جراحت پوست میشود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۷

قسمی تره کوهی که دارای برگی نازک و تندی و تیزی زیادتر میباشد لطیف‌کننده و جهت درد معده و روده و خوشبو کردن دهان قوی الاثر میباشد.

تره تیزک علاج امراض: امور جنسی، زخم و جراحات، جگر و طحال، ترکیدگی و خشکی ناخن، شهوت و منی، گیر و ثقل

با طبیعت گرم و خشک موافق سردمزاجها.
خوردن تره‌تیزک شیر و بول را زیاد کرده، گیر و ثقل جگر و طحال را برطرف نموده، سنگ کلیه را ریزانده، تحریک جماع داده منی را زیاد میکند.[۱۲]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۱ ؛ ص۲۶۷
اد تره تیزک کوبیده زخم و جراحات را بهبود بخشیده پاک میکند.
خوردن ناشتا از آن بدبوئی زیر بغل را رفع و ضماد او بتنهائی لک سرخ و سفید و با عسل لک و پیس سیاه و سفید را پاک میکند.
خوردن تره تیزک با تخم‌مرغ نیم‌بند در تحریک باء سردمزاجها بیمانند میباشد.
گذاشتن کوبیده تره تیزک با زهره گاو بر ناخن خشکی و ترکیدگی ناخن را برطرف میسازد.
چون تخم خارخسک را مکرر با آب تره تیزک بپرورند (پیوسته آب آنرا تازه گردانند) خوردنش در تولید منی و تحریک شهوت بیعدیل میباشد.
چنانچه انار ترش را با آب تره تیزک آبیاری کنند انار شیرین بیاورد.
خوردن زیاد آن باعث سردرد و سبب سده و گیر و ثقل و جمع شدن پوست و تاریکی چشم و رفع ضرر آنرا سرکه و کاسنی میکند.
گرم‌مزاجها باید از خوردن آن اجتناب ورزیده، از آنجا که کمترین ضرر او
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۸
ابتلا به زکام و نزله بوده که بدان دچار میشوند.

تریاک معالج امراض: عفونت، اسهال، زخم معده و روده، سرفه، تنگ‌نفس، زکام و نزله، شهوت و غضب، دردها

در طبیعت سرد و خشک. مفید طبع گرم‌مزاجها.
بهترین تریاک در رنگ زرد است مایل به روشنی که در آب زود حل شده در آتش بسرعت مشتعل گشته، در آفتاب بزودی نرم شده دارای بوی قوی بسیار بوده باشد.
ماده‌ای مخدر و قابض و خواب‌آور و مسکن و کشنده. استعمال تریاک مانع عفونت اخلاط بدن شده، جهت اسهال و زخم معده و روده و سرفه و تنگ‌نفس مفید میباشد.
تریاک زکام و نزله و صداع و غش و مالیخولیا را که از حرارت باشد نافع و اگر از رطوبت نیز باشد، از جهت تخدیر مفید میباشد.
تریاک روح حیوانی مانند شهوت و غضب و اشتها و تمایلات را به تحلیل آورده بشرط مداومت و نیز مضر شعور و فهم میگردد، مگر آنکه سردی و خشکی او را با خوردنی‌های ضد آن باصلاح آورند.
مالیدن حل‌کرده تریاک زخمها را به هم آورده، دردها را تسکین داده ورمهای حاره را فرو نشانیده مسکن قوی جمیع اوجاع میباشد.

مالیدن تریاک که آنرا با زرده تخم‌مرغ نپخته و با زعفران و آب مالیده بصورت مرهم درآورند نقرس حار را سودمند و انداختن آن بر پشت چشم‌درد چشم را ساکن و با مقدار خود زعفران و مالیدن به موضع طحال جهت درد طحال

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۶۹

و مالیدن آن در زعفران و چکاندن دو سه قطره آن در گوش درد گوش را نافع و با موم و روغن کنجد که موم را در روغن بر روی آتش حل کنند و تریاک سائیده در آن حل کرده بمالند حکه (خارش) بدن و فرج و مقعد را سودمند و مقداری از آن در معجون‌ها و مرهم حافظ، قوای آنها و معین فواید آنان میباشد. مقدار خوراک آن به نسبت سن از یک ارزن تا نیم عدس و زیاده بر آن مسموم‌کننده و کشنده و اعتیاد بدان ناهموار و اجتناب و ترک عادت آن بدون دخالت طبیب تقریبا غیرممکن و ترک اعتیادش سالمندان مبتلا را خطرناک میباشد.

تمرهندی علاج امراض: اخلاط سینه، تب و عطش، سوزش و خشکی، دل‌گرفتگی، سستی عضلات، دمل

با طبیعت سرد و خشک موافق گرم‌مزاجها.

خوردن تمرهندی طبع را لینت داده با اثر مسهلی نیک جهت صفرا و خلط سوخته میباشد.

خوردن تمرهندی فشار و غلیان خون را فرو نشانیده عطش و تب‌های گرم را پائین می‌آورد و در جهت فشار خون بیمانند می‌باشد.

خوردن تمرهندی در خفقان قلب و خارش و سوزش و خشکی و جوش و بثور سرخ‌رنگ که از حرارت باشد و التهاب گرم‌مزاجها بی‌مانند میباشد و باعث فرح و گشادگی قلب میشود.

تمرهندی قوت شهوت و میل جماع را کم میکند.

چون تمرهندی را پخته کوبیده ضماد گذارند عضو و عضله سست‌شده را قوت می‌بخشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۷۰

ضماد تمرهندی با پیه و مثل آن سر دمل را باز میکند.

ضماد او ورمها و دردهای عضلات را فرو نشانیده تسکین میدهد.

خوردن آن برای سردمزاجها زیان‌بخش و زیاد خوردن آن گرم‌مزاجها را باعث قبض طبیعت شده رفع ضررش را کتیرا و خشخاش و لعاب بهدانه میکند.

ساده‌ترین نوع استفاده از او آنست که مشتی از آنرا مثل چای در قوری دم کرده با نبات یا قند بیاشامند. چاشنی آش و غذا کردن نیز طریق دیگر آن میباشد.

تنباکو دانستنیهائی درباره توتون و تنباکو، شناخت تب و سلامتی، منافع و مضار

که توتون سیگار و چپق نیز از آن بدست می‌آید با طبیعت گرم و خشک که صاحبان مزاج سرد را کمتر آزار میدهد.

تنباکو یبس و یبوست‌آور و باعث ثقل و سنگینی مزاج و قلب و تکدّر حواس گرم‌مزاجها و خشک‌مزاجها میباشد.

تنباکو عیار سلامت و ناتندرستی و تب و نبودن آن بوده، چه چندانکه اندک تبی عارض کسی شده باشد از آن منفور گشته با

رفع تب بدان میل میکند.

دود کردن تنباکو در خانه مصلح فساد هوای وبائی و مثل آن میباشد.

تنباکو خشک‌کننده مغز و گلو و سینه گرم‌مزاجها و عطش‌آور و جمع‌کننده بوده و سمیت گوشت ماهی را رفع میکند.

سائیده او را که به بینی بکشند عطسه میآورد.

رطوبتی مزاجها را پاک‌کننده رطوبات بینی بوده و تحریک فکر آنان

میکند.

دود آن درد دندان سردمزاجها را تسکین داده ضدعفونی زخم و جراحات میباشد.

چون خاکستر تنباکو را با روغن گل سرخ یا بادام مرهم کرده بمالند زخمهای منتشر شده را جمع کرده زخمهای خارش‌دار مانند سودا و جرب را بهبود بخشیده، مالیدن آن بر زخم تازه باعث قطع خونریزی آن میشود.

خوردن آب قلیان که از اثر کشیدن زرد شده باشد باندازه نیم استکان رنج استسقا (تشنگی مدام) سردمزاجها را دور میکند.

تنباکو مضر قلب و مغز و اشتها بوده، ادامه آن موجب لاغری و خشکی پوست میشود.

ثعلب علاج امراض: سردی مزاج، اعصاب، منی، موی سر، فلج و لقوه، جماع، حمل

غرض پودر شیری رنگی است که از ریشه گیاهی شبیه دو بیضه کوچک بدست آمده مورد استعمال بستنی سازها میباشد، با طبیعت گرم و تر، مفید حال سرد مزاجها.

خوردن بمقدار قاشق مرباخوری‌ای ثعلب با عسل در روز تا چند روز مقوی اعصاب و موجب رفع تشنج و یبوست و تقویت نعوظ و منی میشود.

مالیدن ثعلب با روغن گل سرخ یا روغن کنجد با بادام بر موی سر، سبب تقویت موی سر و مانع ریختن او میشود.

خوردن ثعلب و شکر یا با عسل رفع فلج و لقوه کرده باعث فربهی و سنگینی

وزن بدن و ریختن سنگ کلیه و تحریک میل جماع میگردد.

برداشتن ثعلب با زعفران و کمی مشک که زن در پارچه بسته بخود برگیرد موجب حمل او می‌شود.

مضر گرم‌مزاجها و مصلحش سکنجبین میباشد.

جعفری علاج امراض: ادرار و حیض، باء، هضم، عطش، چشم‌درد، سردرد، جوش و کورک، ضعف باء، زکام

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.

خوردن جعفری غذا را هضم و ادرار و حیض بسته را باز و بادشکن میباشد.

خوردن جعفری در گرم‌مزاجها باعث عطش و چشم‌درد و سردرد و ظهور و بروز جوش و کورک و مثل آن میباشد.

جعفری رفع سم حشرات و بدبوئی دهان میکند.

جعفری باعث تقویت باء و قوت جماع سردمزاجها میشود.
بوئیدن کوبیده خشک کرده او رفع خمار میکند.
بوئیدن جعفری خشک رفع زکام و رطوبات و برودت دماغ میکند.
ضماد کوبیده او مسکن درد و ورم بواسیر و مالیدن گل و برگ سائیده او با عسل مفید جراحات خوره (آکله) و ضماد جمیع شاخ و برگ و گل جعفری با شراب و روغن بنفشه یا بادام، رفع سم گزیدگی حشرات میکند.
همچنین مالیدن و خوردن پخته برگ و گل و ساق و ریشه او با شراب و روغن بادام رفع زهر نیش عقرب و حشرات و هوام میکند.
جعفری مفید سرفه خشک سردمزاجها و تخمش در افعال قویتر از خود او

میباشد.
رافع ضرر زیاد خوردن آن که سردرد و جوش و خارش و مضرات دیگر میباشد شراب و آب و عرق کاسنی و ترشی‌ها و آب لیمو و دانه‌های سرد طبیعت مانند عدس میباشد.

جگر – کبد علاج امراض: پوست، درد جگر، زخم امعاء

بهترین آن جگر اردک و مرغ پروار میباشد.
خوردن جگر مخصوصا با صمغ عربی تسکین درد جگر داده جراحت آنرا بهبود میدهد.
مالیدن آب جگر مرغ و اردک ناراحتی و امراض جلد را درمان نموده، جوش و خارش و بثور آنرا فرو مینشاند.
مالیدن و خوردن جوشانده او با سیر زخم امعاء سردمزاجها را بهبود میدهد.
جگر بز بالخاصیت محرک سردرد و خاصیت جگر هر حیوان در ذیل آن مذکور میشود.

جو علاج امراض: فشار خون، تشنگی، التهاب، قی، خارش، تب، سل، دق، سرفه، اسهال

با طبیعت سرد و خشک و قابض، مفید طبایع روان و گرم‌مزاجها میباشد.

بهترین آن تازه حد اکثر تا یکساله و بدترین آن کهنه او میباشد.
جو با غذائیت کم، اما با قوه جلادهنده و جمع‌کننده و جلوگیر و مسکن غلیان (فشار) خون و صفرا و تشنگی و جو کهنه تلخ بدطعم مورث لاغری و مضر مثانه و مصلحش روغنها میباشد.
آرد جو بو داده با قدری شکر بهترین غذای اطفال میباشد.
چون خمیر جو را بگذارند تا ترش شود و در دوغ حل کرده بعد از یکشب یک لیوان بنوشند جهت رفع تشنگی و التهاب معده و قی صفرائی و خارش و تب گرم و اسهال صفراوی بیعدیل میباشد.
آب پخته نیمکوب جو بحدیکه متلاشی شده باشد را (ماء الشعیر) گویند، در طبع سرد و تر، بازکننده بول و مسکن حرارت و

فشار خون و اخلاط سوزان و زودگذر و مولد خون پاکیزه و با رطوبت و جهت تبهای تند و جگرهای گرم و سل و دق و زخم روده و ریه و سرفه گرم خشک نافع، اما موجب ناراحتی و مضر امعاء و احشاء سرد و برای آنها نفاخ (بادآور) میباشد، مگر با خوردن گلقند «کوبیده برگ گل که گلاب بر او افشانده با عسل بجوشانند» و در مواقعی که طبع بسته باشد شرب او را جایز نمیباشد.

خوردن پخته جو با نصف آن خشخاش کوبیده که مثل نان بپزند، رافع صداع (سردرد) گزم و با گل کاشفه (گل رنگ گیاهی شبیه زعفران که در شیرینی‌ها و نان‌پزی‌ها استفاده زعفران از او میکنند.) رفع بلغم لزج و خارش و دانه‌های خارش‌دار و گیر و سدد میکند.

آشامیدن جوشانده جو با عناب و انجیر و سپستان و پرسیاوشان در رفع درد سینه و سرفه مجرب میباشد.

شیره جو که خیسانده و کوبیده شیره بکشند رفع اسهال گرم صفراوی میکند.

گذاشتن خمیر نیمگرم آرد جو بر روی ورم گرم، هرچند سفت و سخت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۷۵

باشد باعث تحلیل و نرمی او شده، گذاشتنش بر روی دمل سبب گشودن دمل میشود.

گذاشتن همین ضماد با کوبیده (ناخنک) و پوست خشخاش بر پهلو درمان ذات الجنب و درد پهلو میکند.

مالیدن حل کرده آرد جو با آب بز نقرس گرم باعث تخفیف آن میگردد.

مالیدن جو پخته با سرکه رفع جرب و خارش و شری (دانه‌های ریز خارش‌دار) و حکه میکند.

مالیدن جوشانده جو با (اشنان) و تریاک و آب کاهو یا هر یک از این اجزا رفع صداع (سردرد سخت) و ورم چشم و آب‌ریزش چشم و بینی و باد سرخ میکند و باعث استحکام دادن به استخوان و عضو شکسته و کوفت‌دیده میشود.

غرغره شیره جو رفع ورم و درد گلو میکند.

مالیدن شیره پخته جو با انجیر یا آب عسل (عسلی را که با دو برابر آب بجوشانند) رفع ورمهای گرم و بلغمی میکند.

مالیدن یا گذاشتن جو سوزانده که کوبیده با آب خمیر کرده باشند رافع لک و پیس و بدرنگی پوست و کزاز میباشد.

چای علاج امراض: ضعف هاضمه، درد بواسیر، کم‌خونی، شناخت بیماری

با طبیعت گرم و تر به اعتدال، موافق انواع طبایع.

خوردن چای مزاج را لینت داده، تقویت هاضمه نموده کمک به پختن غذا در معده میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۷۶

چون چای را کوبیده، پخته بصورت ضماد درآورده ببندند ورم‌های سخت شده را نرم و چون بر بواسیر گذارند تسکین درد بواسیر میدهد.

چای دارای اندکی تخدیر و چون بعد از مسکر و شراب بنوشند رفع ضرر آن میکند و نوشیدن آن مولد خون پاکیزه و نوشیدن آن در خستگی‌ها رافع خستگی و کوفتگی و التهاب میباشد.

همچنین از خواص اوست که مانند دخانیات معیار سلامت و ناتندرستی بوده رغبت بآن نشان‌دهنده سلامت و بیزاری و نفرت از آن گویای بیماری و تبهای باطنی میباشد.

چنار علاج امراض: پوست، ورم زانو، ورم چشم، درد دندان، جای نیش، لک و پیس، خشکی، خون‌دماغ

با طبیعت سرد و خشک با اندکی حرارت، مفید حال گرم‌مزاجها.
مالیدن آب جوشانده برگ چنار پوست را جلا میدهد.
ضماد برگ تازه او که کوبیده ببندند ورم زانو را فرو مینشاند.
گذاشتن برگ تازه چنار که در شراب پخته، کوبیده بر پشت چشم اندازند رفع ورم چشم و مانع ریختن مواد بآن میشود.
گذاشتن برگ پخته او در شراب و بستن آن بر عضو، رفع ورم بلغمی آن میکند.
مضمضه برگ او که در سرکه پخته باشند درد دندان را فرو مینشاند.
گذاشتن پخته برگ چنار که در شراب پخته شده باشد رفع سموم حیوانی و علاج زخم جای نیش جانور زهردار میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۷۷
بستن ضماد خاکستر برگ او که با آب خمیر شده باشد رفع لک عارضی پوست و لک و پیس برص میکند.
پاشیدن سائیده سوخته برگ چنار بر روی زخمهای آب‌دار متعفن باعث رفع رطوبات آن گشته رفع تعفن آن میکند.
مالیدن خیسانده سوخته او با آب رافع خشکی پوست میباشد.
مالیدن سوزانده برگ چنار که با پیه ذوب شده ترتیب یافته باشد بهبود سوختگی از آتش میدهد.
دمیدن سوزانده برگ چنار که سائیده مانند غبار کرده باشند در بینی رفع خون‌دماغ میکند.
پاشیدن آب جوشانده برگ او کشنده کرم و حشرات میباشد.
غبار روی برگ چنار بغایت مضر آواز و صدا و قصبه ریه میباشد و رفع ضرر آنرا شیر تازه میکند که پس از اصلاح و حرس او باید دستها شسته بشوند.

حصیر علاج امراض: کرم معده، بیحسی عضو، زگیل، کزاز

مقصود نوع نی نرم‌تر است که از آن پیزر ساخته غرابه و شیشه را با آن میپوشانند.
با طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.
چون تا پنج گرم آنرا کوفته و سائیده تا سه روز با عسل بخورند اقسام کرم معده را کشته میریزاند.
چون آنرا سوزانده و نرم کرده داخل آب نموده با آن سر شسته چند نوبت تکرار کنند جهت کزاز و زخمهای دلمه‌دار آن که روی آن سفید و کلفت شده باشد مفید و آنرا باصلاح میآورد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۷۸
اگر زگیل را با شاخه‌های در آتش افروخته او بسوزانند رفع آن کرده و مانع زیاد شدن آن میشود، و چون خاکستر داغ سوزانده او را در کیسه ریخته بر ورمهای اعضای بی‌حس ببندند رفع ورم نموده، باعث به حس و حال آمدن آن عضو میشود.

حنا معالج امراض: کجی ناخن، جذام، یرقان، طحال، سنگ کلیه و مثانه، آبله، جرب، مقعد و فرج، باد فتق، درد شقیقه

با طبیعت معتدل میان سردی و گرمی و خشک، مفید حال گرم‌مزاجها.
آشامیدن دو مثقال آب جوشانده او و چندانکه از جوشیدن به یک پنجم برسد تا ده روز باعث روئیدن ناخن اصلی بجای ناخن کج و ضرب‌دیده و تا سی روز خوردن همین مقدار آن با شکر رافع رنج جذام میشود و گفته‌اند در صورت عدم بهبود قابل دیگر معالجات نمیباشد بشرط سلامت و غیر تقلبی بودن.
خوردن روزی یک قاشق از حنای جوشانده بصورت مذکور با شکر بهبود یرقان و طحال و سنگ کلیه و سنگ مثانه و شاش‌بند میدهد.
خوردن یک قاشق چای‌خوری از خشک و یا قاشقی از جوشانده او باعث سقط جنین و زیادتر از این مقدار آن خطرناک و باعث مسمومیت قاتل میشود و در صورت استعمال رافع ضرر آن خوردن لعاب کتیرا و لعاب اسفرزه میباشد.
ضماد (مالیدن) حنا بر کف پای بیمار آبله گرفته جلوگیری از بروز آبله به چشم او میکند.
بستن حنا به دست و پای زحمت‌دیده و مجروح از آتش و سوختگی باعث بهبود و پوست‌رفتگی آن میشود.
مضمضه حنا در دهان باعث بهبود جراحت و (برفک) دهان اطفال میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۷۹
مالیدن حنا جهت تحلیل ورم‌های گرم و جراحات زرد آب‌دار سریع الاثر میباشد.
مالیدن حنا با روغن رفع جرب و خارش میکند.
مالیدن حنا با آب برگ کوچک او رفع شقاق (ترک مقعد و لب و فرج) و درد زانو میکند.
بستن حنای خیسانده بسر باعث تقویت پوست و موی و سرخی رنگ مو میشود.
مالیدن حنا بر پیشانی و شقیقه‌ها منع ریختن مواد فاسد بچشم، خصوصا که با آب گشنیز خمیر کرده باشند میکند.
بستن حنا بر سر مخصوصا که آنرا با (قطران) و روغن زیتون آمیخته باشند جلوگیری از ریزش مو نموده و موجب روئیدن موی تازه میشود.
مالیدن حنا با سائیده گل تره‌تیزک باد فتق را فرو مینشاند.
مالیدن حنا با زفت و روغن گل سرخ یا بادام، زخم و جوش و جراحت سر را پاک میسازد.
مالیدن حنا با کوبیده برگ گردو بالمناصفه جهت باد و نفخ و رنج بیضه مفید و مالیدن آن بر پیشانی درد شقیقه و سردرد بادی و بلغمی را فرو مینشاند، خاصه که آنرا با نمک آمیخته باشند.
پاشیدن حنای خشک بر روی زخم، آنرا جمع کرده بهبود میبخشد.
خوردن کوبیده تخم حنا بوزن دو سه نخود با عسل و کتیرا در چند نوبت باعث تقویت قوای دماغی میگردد.
گل او لطیف و معتدل و نیم مثقال سائیده او با آب و عسل قطع نزله‌ها و انواع سردرد نموده و رطوبات مضر را جمع میکند.
مالیدن حنا التیام زخم و جراحات میدهد.
مالیدن حنا بر گلو باعث بهبود خناق و امراض حلق میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۸۰
مالیدن آن بر سر و پیشانی باعث سلامت امراض دماغی و عصبانی میشود.
مالیدن حنا بر بدن باعث تقویت اعصاب میشود.
مالیدن حنا با سرکه بر سر علاج درد سر میکند.

مالیدن حنا با موم و روغن گل سرخ یا کنجد «که موم را در روغن ذوب کنند» درد پهلو و کوفتگی اعضاء را رفع میکند.
گذاشتن حنا در لباس پشمی مانع کرم (بیت) زدن او میشود و برگ او را نیز همین خاصیت میباشد.

خاک علاج امراض: قلب و روح، ورمها، کچلی، ترس و التهاب، خفقان، گیر و بستگی شکم، خشکی پوست

بهترین خاکها خاک رس یا رست است، با طبیعت سرد و خشک مفید حال گرم‌مزاجها و بلغمی‌ها.
خوردن نیم قاشق خاک پاکیزه که در آب ته‌نشین کرده بخورند رفع ورمهای داخل بدن میکند.
بستن خاک که گل‌کرده ببندند رفع اورام خارج میکند، مخصوصا خاک آفتاب خورده و خاکی که زیاد در معرض حرارت آتش قرار گرفته باشد.
مالیدن خاک آفتاب‌خورده با سرکه رفع گزیدگی زنبور میکند.
خاک شور و نمک که با سرکه آمیخته بمالند در رفع کچلی سر اطفال سریع الاثر میباشد.
بوی کاهگل که گلاب بر او پاشیده استشمام کنند تقویت قلب و روح نفسانی و رفع غش و التهاب و ترس میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۸۱
عرق خاک که با گلاب و عرق گاوزبان و سنبل طیب و مانند آن بکشند رفع خفقان کرده، موجب قوت قلب و معده گرم میشود.
جمیع خاکها موجب گیر و بستگی اندرون و خشکی و خشونت بدن و رافع ضررش خوردن انیسون میباشد.

خارخسک علاج امراض: ضعف باء، درد مثانه، سنگ کلیه، فلج و لقوه، کرم، یبوست، زخم و جوش، دهان و دندان

بقولی سرد و خشک و بقولی معتدل که آنرا زیاد تر مفید حال گرم‌مزاجها دانسته‌اند.
خوردن یک قاشق چای‌خوری تا مرباخوری از کوبیده تخم خارخسک پوست را صاف و ادرار بسته را باز و درد مثانه را ساکن میسازد.
خوردن بهمین صورت تخم خارخسک با آب، منی را افزوده، سنگ کلیه را ریخته، شکم روان را بسته، معده بسته را گشوده، ملین طبع و رافع قولنج (شکم‌درد) گرم میباشد.
خوردن کوبیده تخم خارخسک با شراب رفع ضرر دواهای سمی کرده و ضماد آب و پخته او رافع ورمهای گرم و مانع حدوث آن و مانع ریختن مواد فاسد باعضاء میباشد.
کوبیده خارخسک با عسل و گرفتن آن در دهان رفع زخم و جوش و عفونت دهان و ورم عضلات حلقوم و درد لثه میکند، نوشیدن قاشقی عصاره برگ جوشانده او با شراب جهت رفع سم افعی و مار مفید و پاشیدن آب جوشانده خارخسک در خانه باعث گریختن کک یا کیک میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۸۲
چون نخود را در آب تازه او مکرر پرورده، یعنی روزی یک بار آب عوض کنند و پس از هفته‌ای روزی چند دانه بخورند در تقویت باء بیعدیل می‌باشد.

تخم خارخسک در افعال مانند تازه و آب و عرق اوست و مقدار مصرفش تا ۵ گرم میباشد.
چون تخم خارخسک را بمقدار لازم در آب کاملا جوشانده صاف کنند و آب آنرا با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند و بر آلتين بمالند و قاشقی خورده و اماله کنند در تقويت باء و درد مفاصل و درد کمر و نيکو کردن رنگ رخسار بی‌همتا میباشد.
چون از همين روغن با قطره‌چکان در اهليل چکانند بطوريکه ببالا برسانند و بر آلت و کمر و اطراف بمالند جهت ريزاندن سنگ کليه و مثانه سودمند می‌باشد.
چون تخم خارخسک را با شير تازه سه بار پخته، خشک کنند و روزی يک کف بخورند در تقويت باء بيمانند میباشد.
اگر در طبيعت گرم‌مزاجها توليد حرارت کند بادام و مغز خيار و ليموشيرين بخورند.

خاکشی– خاکشير علاج امراض: هاضمه، نعوظ، حصبه، خارش، بدی رنگ پوست، گرفتگی صدا، سموم، جراحت سينه، نقرس

با طبيعت گرم و تر، موافق جميع امزجه.
خوردن خاکشی معده را قوت داده، غذا را هضم کرده، اشتها را تحريک نموده، مخصوصا معده‌های سرد را مفيد میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قديم)، ج۱، ص: ۲۸۳
خاکشی موجب نعوظ و بادهای سودمند شده مواد فاسد نخاع را دفع ميکند، خاکشی مفيد آبله و حصبه و خارش پوست و سردی احشاء و امعاء بوده بدن را چاق ميکند.
چون خاکشی را با دو وزن آن شکر در آب زده تا ده روز بخورند وزن بدن را افزوده رنگ رخسار را جلا داده پوست را پاک و تميز و شفاف ميکند.
خوردن خاکشی بهمين صورت آواز و صدای گرفته را باز و يک قاشق غذاخوری او رفع سميت ادويه و مشروبات زهردار و نصف آن که خشک در دهان ريخته جرعه‌ای آب بالايش بنوشند خونريزی سينه و جراحت سينه و ريه را بهبود ميدهد.
ضماد خاکشی که کوبيده با آب خمير کرده بگذارند ورمهای سخت را نرم کرده، سرطان و نقرس را سود ميدهد.
گذاشتن ضماد خاکشی بطريق مذکور بر پشت چشم و گوش جراحت چشم و گوش را درمان و گذاشتنش بر بالای پستان رافع درد پستان و گذاشتنش بر مقعد و فرج رافع درد و ناراحتی آنها میباشد.
چون کوبيده خاکشی را با آرد خميرکرده با نان نيم‌پز پخته بخورند و نيمگرم آنرا بر محل جگر (پهلوی راست زير دنده‌ها) و سينه بگذارند درد جگر (کبد) و سينه و سرفه کهنه را برطرف گرداند.
چون خاکشی و عسل را زن فرزجه کرده (بخود برداشتن) در پارچه بخود برگيرد کمک به راحتی گذاشتن حمل او ميکند و همچنين فرزجه آن زخم و جراحت او و امراض رحم را بهبود ميدهد.
مصلح و رافع ضررش خوردن يکمثقال کتيرا میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قديم)، ج۱، ص: ۲۸۴

خرب زه معالج امراض: بول و شير و عرق، پوست، هضم، چشم، نزله، سنگ کليه، غثيان، جوش‌ها، نعوظ، مثانه

با طبیعت معتدل و هر نوع آن از خربزه و گرمگ و طالبی و شهری و دستنبو همه از خانواده خربزه و از صنف او بوده و بهترین و بی‌آزارترین آنها گرمک میباشد.

خوردن خربزه با اغذیه کثیف مانند پنیر باعث گیر و سده در اندرون میگردد و بعد از طعام موجب کرم و تخمه میشود و بهترین اوقات خوردن آن میان دو غذا یعنی در وقتی است که غذای اول در معده هضم شده باشد.

از خاصیت خربزه است که بسرعت خود را به خلط غالب میرساند یعنی اگر حرارت در مزاج غلبه کرده باشد آنرا قوی‌تر ساخته و اگر برودت زورآور شده باشد آنرا نیرومندتر و آزارنده‌تر میسازد.

خربزه زیادتر موافق طبع و صفراوی‌مزاج‌ها و سودائی‌ها و خوردن آن در ناشتا موجب تبهای تند میشود.

خربزه باعث جریان بول و زیاد شدن شیر و عرق و لطیف‌کننده پوست و نرم کننده غذا در معده و سبب هضم طعام میباشد.

گذاشتن گوشت خربزه بر روی چشم دردناک درد و ورم آنرا فرونشانده تسکین میدهد.

مالیدن گوشت خربزه با (بوره) به تن باعث جلا و لطافت پوست و ادامه آن رفع لک و پیس و برص و بدرنگی پوست می‌کند.

ضماد پوست او که کوبیده بر پیشانی و سینه بندند، خصوصا در اطفال رفع نزله و آب‌ریزش بینی و خلط سینه میکند.

خوردن مشتی از پوست خشک کوبیده او تا چند روز با آب سنگ کلیه را میریزاند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۸۵

انداختن تکه‌ای پوست خربزه در دیگ غذا سبب زود پختن گوشت و طعام شده و به تجربه رسیده است.

خوردن ۵ تا ۱۰ گرم از ریشه کوبیده او با آب، قی‌آور قوی و باعث غثیان میشود.

ضماد کوبیده ریشه او با عسل زخم و جوش‌های شیر آبه‌دار را بهبود میدهد.

تخم او گرم و خشک و خوردن مشتی از کوبیده مغز آن طبع را لینت داده، سدّه‌های امعاء و جگر را گشوده باعث فربهی و نعوظ میشود.

خوردن مشتی از کوبیده مغز تخم او ادرار را زیاد کرده کلیه و مثانه را شسته مجاری بول را پاک می‌کند.

همچنین خوردن تخم خربزه جراحت مجاری بول را که از گذشتن سنگ مثانه بهم‌رسیده باشد علاج و درد و سوزش آن را تسکین میدهد.

ضماد تخم او که با پوست کوبیده باشند و بمالند پوست را جلا داده لکه‌های بدرنگ آن‌را پاک می‌کند.

سرکه و آب انار ترش رافع ضرر او میباشد.

خردل علاج امراض: رطوبات، گیر و سده، امراض دماغ، سنگ کلیه، جگر و طحال، خشکی، مفاصل، موی ریخته

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال رطوبتی‌ها و سردمزاجها.

خوردن خردل که البته باید با اغذیه و کباب و سالاد و مثل آن صرف شده مقدار مصرفش زیاده از سرانگشت و قاشق کوچکی نمیباشد باعث جذب رطوبات از اعماق بدن شده، هاضم غذا میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۸۶

خردل تحلیل‌برنده رطوبات دماغ و معده و سایر اعضاء و بازکننده سده‌های معده و امعاء و فضلات مضر و برآورنده و ریزاننده سنگ کلیه میباشد.

خردل دردهای بلغمی و بادی را از میان برده، درد و ناراحتی‌های جگر و طحال را درمان میکند.
خردل معالج فراموشی و امراض دماغی بارد (سرد- رطوبتی) میباشد.
خوردن مقدار نخودی از تخم خردل با شراب باعث سرور و حوصله و تقویت باء میشود.
خوردن خردل با عسل سینه‌درد و سرفه رطوبتی و کرم معده و تب بلغمی و سودا (خشکی طبیعت) را رفع میکند.
ضماد او که کوبیده آنرا با آب خمیرکرده ببندند نقرس و درد مفاصل و عرق النساء و ورک را علاج می کند.
ضماد او بر محل طحال (طرف چپ بدن زیر دنده‌ها) درد و رنج طحال را رفع و جذب مواد فاسد و مضر بظاهر بدن میکند.
مالیدن خیسانده خردل بر محل مو ریخته باعث روئیدن موی آن میگردد.
مالیدن آمیخته خردل نرم با عسل و موم روغن «مومی را که در روغن کنجد یا بادام یا روغن خوردن بر روی آتش ذوب کرده باشند» بر چهره رنگ‌رو را جلا داده، تصفیه پوست و ازاله بدرنگی و خون‌مرده زیر جلد میکند.
گذاشتن همین ضماد بر پشت چشم باعث رفع دانه پلک چشم میشود.
مالیدن خردل با سرکه رفع جرب (خارش- سودا- جوش و دانه خارش‌دار) پراکنده که بر قسمت اعظم بدن دویده باشد و انواع بیماریهای جلدی مزمن میکند.
مالیدن خردل و سرکه بر پیشانی رافع درد سر و مانع آب‌ریزش بینی و نزله و ناراحتی‌های سر و رطوب و باد و دماغ میباشد.
مالیدن خردل و سرکه بر موضع فالج و سست از کارافتاده باعث بهبود و

حرکت آن میشود.
مالیدن خردل و روغن بر آلت نعوظ سخت میآورد.
مالیدن خردل و سکبینج (صمغی است موجود) و آب کلم قمری خنازیر را تحلیل میبرد.
غرغره او با (آب عسل)- «که یک عسل را با دو برابر آب جوشانده باشند» جهت ورم زیر زبان و خشکی کهنه قصبه ریه و سستی و سنگینی زبان و درد دندان بغایت مفید میباشد.
کشیدن خردل به بینی عطسه‌آور و سبب بهبود مصروع و بهوش آمدن غشی و خفگی و ناراحتی رحم میشود.
فتیله او با انجیر که نرم او را با انجیر کوبیده باشند و فتیله‌مانند در گوش کنند رفع سنگینی و صدای گوش میکند.
کشیدن یا چکاندن او با آب و عسل جهت پرده‌ای که جلو چشم میآید و خشکی و خشونت پلک دارای اثر مجرب میباشد.
دود کردن خردل باعث گریز حشرات میشود.
پاشیدن خردل بر دندان دردناک که ورم نداشته باشد رفع درد آن میکند.
روغن خردل که مانند روغن بادام اخذ کنند و بمالند درد دندان را رفع و چون به رحم رسانند خفگی و ناراحتی آنرا برطرف گرداند.
خوردن قاشقی از روغن آن دردها و تبهای سرد کهنه را قطع میکند.
مالیدن روغن خردل دردهای کهنه اعضاء را دور میسازد.
مالیدن آن تحلیل ورمهای سخت میدهد.
چکاندن آن در گوش رافع درد گوش و بیحسی و کرانی گوش میشود.
مالیدن آن بر اندام، اعضاء و عضلات خشک و سخت‌شده را نرم میسازد.

خردل چنانکه گفته شد مفید حال سردمزاجها و مضر گرم‌طبیعت‌ها و باعث تشنگی و غثیان و رافع ضررش عرق و آب کاسنی و روغن بادام و سرکه و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۸۸

آب هندوانه و مغز خیار میباشد.

خُرفه معالج امراض: تشنگی، خون‌ریزی، تب، ورم، سردرد، سوختگی، زخم سر، بی‌حسی، درد چشم، جرب و حکه، روده، زگیل

دانه‌ایست متداول و در دسترس با طبیعت سرد و تر مفید حال گرم‌مزاجها.

چون خرفه را روز و شبی در آب خیسانده آب او را بنوشند شدت خون و صفرا را فرونشانیده، تشنگی را رفع میکند.

خوردن آب خرفه خون‌ریزی بینی و معده و درد جگر و تب‌های گرم و درد سر و درد مثانه و روده و ورمهای گرم را بهبود میبخشد.

چون او را کوبیده با روغن گل سرخ یا بادام خمیرکرده بر پیشانی ضماد کنند درد سری را که از حرارت باشد رفع میکند.

ضماد خرفه و روغن بادام سوختگی آتش را التیام داده مالیدن آن بر محل ورم باعث تحلیل ورم میشود.

مالیدن کوبیده خرفه با شراب بر سر، معالج جوش سر میباشد.

خمیر کردن تخم کوبیده خرفه با آب و آرد جو و بستن بر عضوی که علائم بی‌حسی از آن ظاهر میشود (شقاقلوس) مانع بروز مرض میشود.

بستن این خمیر بر بالای چشم و دماغ رفع ورم چشم و دماغ و مالیدن آن بر بدن رفع جرب و حکه و سودا و خارش و جوش‌های سرخ سوزان و آنچه از این قبیل که از حرارت بهم رسیده باشد میکند.

خوردن قاشقی تخم خرفه به تنهائی یا با (ریوند) قطع تب گرم میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۸۹

اماله آب تخم خرفه رفع درد نشیمنگاه و شکم روش و درد رحم و درد روده و امعاء که از گرمی عارض شده باشد میکند.

ریشه گیاه او را که کوبیده بر زگیل ضماد گذارند رفع زگیل میکند.

دانه و داروئی پرفایده و بی‌ضرر جهت محرورین یعنی گرم‌مزاجها که در هر حالت و هرگونه رنج و مرض میتواند از آن استفاده نموده بهره ببرند.

مضر شهوت و مزاج و قطع‌کننده اشتها و زیادی آن مورث تاریکی چشم شده مصلحش نبات و مصطکی و کرفس و نعنا میباشد.

خرما علاج امراض: درد کمر، تب، سنگ کلیه، اسهال، چاقی، تقویت باء

صاحب طبع گرم و خشک موافق حال سردمزاجها.

خوردن خرما جهت سردمزاجها مفید و بدن را فربه کرده نیرو میبخشد و سینه و شش را فایده کرده، دارای غذائیت بسیار بوده، تولید خون ملایم میکند و کلیه و اعضای لاغر را نیرومند میسازد.

خوردن خرما مفاصل خشک را نرم ساخته فالج و صاحبان رنج عضلات و ورک و عرق النساء و درد کمر را سود بخشیده امراض بارده را که از سردی و بلغم باشد علاج میکند.
خوردن پخته خرما با (حلبه) تب بلغمی و سنگ کلیه را رفع میکند.
خوردن زیاد خرما سوزاننده خون و مولد خشکی و سودا و متعفن‌کننده اخلاط و سردردآور و تاریک‌کننده فکر و باعث درد چشم و درد دندان و رفع مضرت او را روغنها و خشخاش و بادام و سکنجبین میکند و در بلادی که خرما
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۹۰
عمل نمیآید باید در خوردن آن امساک بعمل آورند.
دانه خرما صاحب قوای کامل و قاشقی از سائیده او قطع اسهال سرد میکند.
پاشیدن سائیده تخم او بر روی جراحت گود شده سبب روئیدن گوشت او شده، جراحات چرکی پلید را بهبود داده پاک میکند.
پاشیدن سائیده او زخم و دانه و حرارت و خارش و سوزش چشم را نفع میدهد.
خوردن خرما که آنرا در شیر خیسانده باشند و در عقب آن شیر بخورند جهت چاق کردن بدن و تقویت باء بیمانند میباشد.

خشخاش علاج امراض: ضعف جگر، مثانه، کلیه، منی، بیخوابی، لاغری، اسهال کهنه، سرفه، سینه‌درد، التهاب، باد سرخ

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.
خوردن تخم خشخاش و شکر خون‌ریزی و تب دق و سوزش مثانه و امراض گرم را دور میکند.
خشخاش و شکر مقوی جگر ضعیف و پشت و مثانه و کلیه و چاق‌کننده و با عسل بادآور و نعوظآور میباشد.
زیاد خوردن خشخاش قطع باء (منی) و بوئیدن بوداده او رافع بیخوابی می‌باشد.
خوردن خشخاش با هموزنش بادام، تولید خون خوب و رفع لاغری میکند.
چون خشخاش تازه را با پوست کوبیده با لعاب کتیرا قرص‌ها ساخته روزی دو سه قرص بخورند سرفه و درد سینه و سوزش بول و اسهال کهنه و تشنگی را
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۹۱
برطرف میسازد.
ضماد کوبیده تخم و پوست خشخاش ورم گرم را فرومیبرد.
خوردن یک مثقال از کوبیده پوست او در صبح و شام قطع اسهال خونی و صفرائی و التهاب روده میکند.
ضماد او که کوبیده با آب خمیر کرده به پیشانی ببندند رفع درد سر میکند.
گذاشتن پخته پوست خشخاش و شنبلیله با گلاب بر پشت چشم در ابتدای چشم‌درد جلوگیری از درد چشم گرم و مالیدنش بر بدن رفع باد سرخ میکند.
خوردن رب خشخاش که آب صاف‌کرده‌ی پخته او را با عسل جوشانده قوام آورند روزی دو سه قاشق منع نزله‌ها امثال آب‌ریزش چشم و بینی و درد و آزار سینه و سرفه و اسهال کهنه میکند.
آب پخته ریشه گیاه او تقویت جگر (کبد) علیل کرده رفع اخلاط غلیظ مضر معده میکند.

جوشانده پوست خشخاش با آب که صاف کرده با شکر قوام آورند یک قاشق مرباخوری آن باعث خواب و سستی اعصاب، مخصوصا در اطفال میشود.
خوردن این جوشانده سست‌کننده اعضاء و موجب تشویش حواس و قطع کننده باء و خراب‌کننده اشتها و هاضمه و مورث نسیان و مفسد خون و تحلیل برنده رطوبات غریزی میباشد.
این جوشانده مسکن دردها و ناراحتی‌های گرم و خشک بوده، خواب و رخوت و نشاط آنی کم‌دوام میآورد.
قوی‌تر از آن شیره او یعنی تریاک میباشد.
مالیدن سائیده گل خشخاش با آب گشنیز بر پشت و اطراف چشم و چکاندن آب صافی او رفع جوش و ثبور و سوزش و زخم پلک چشم میکند.
روغن خشخاش که تخم و پوست آنرا نیم‌کوب جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب سوخته روغن بماند و بمقدار قاشق کوچکی

بخورند خواب‌آور قوی میباشد.
مالیدن همین روغن تسکین درد واورم حار میدهد.
خوردن یک قاشق مرباخوری از این روغن نزله و سرفه حار را رفع میکند.
چکاندن این روغن در گوش‌درد و ورم گوش را که از گرمی باشد دور میکند.
رفع ضرر خشخاش و عصاره و تریاک او را عسل و شیرینی‌جات و مقویات میکند.

خطمی علاج امراض: روده، مقعد، قولنج، اسهال، خونریزی، سرفه، زخم، خنازیر، کزاز، دمل، ورم، مفاصل، هوام و حشرات

گیاهی آشنا با گلهائی برنگهای مختلف، با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم مزاجها.
آب پخته او که صاف کرده بمقدار نیم استکان با شکر بخورند روده را پاک کرده جلا میدهد.
خوردن آب خطمی رفع ناراحتی مقعد و ضرر تندی و گرمی دارو میکند.
خوردن یک مثقال (پنج گرم) از گل و برگ خشک سائیده او با آب دفع قولنج (شکم‌درد) و سبب باز شدن گیر شکم میشود.
خوردن بهمین مقدار آن بترتیب مذکور بول و حیض بسته را بازکرده سبب بهبود زخم روده و خونریزی و سرفه گرم و اسهال و درد روده و زدودن مواد سوداوی و خلط خام میگردد.
ضماد او که پخته، با روغن کنجد کوبیده بموضع درد بگذارند ورمهای

سخت از گرمی را نرم میکند.
گذاشتن همین ضماد بر خنازیر و کزاز و ورم و دمل و ورم پستان و مقعد سبب باز شدن سر دمل و نرم شدن آنها میشود.
بستن پخته بی‌روغن آن بر محل عرق النساء و مفاصل و نقرس باعث بهبود و درد و الم آن میشود.
گذاشتن ضماد پخته آن با روغن زیتون رفع گزیدگی هوام و حشرات و سوختگی آتش میکند.

ضماد آن با روغن زیتون بغایت برنده سریع ورمها و جراحات میباشد.
مالیدن آب پخته او بر سر باعث نرم شدن موی آن میشود.
نشستن در آب پخته آن درد و ورم مقعد را رفع و باعث تنظیم و ناراحتی عمل فرج و رحم زنان عذر نامنظم و عقیم آنها میشود.
خوردن یک کف از تخم کوبیده او با آب، سنگ کلیه را میریزاند.
خوردن یک کف تخم کوبیده او با شکر سرفه گرم را رفع میکند.
مالیدن پخته او که در سرکه جوشیده باشد بتن و رو که پس از آن در آفتاب نشینند رفع لک و پیس میکند.
مالیدن پخته او با سرکه و روغن زیتون ببدن رفع سوزش و خارش و ناراحتی گزیدگی حشرات میکند.
مالیدن یک جزو از او با دو جزو دانه خرما که کوبیده با سرکه بمالند در رفع ورم بغایت مؤثر میباشد.
پوست ریشه او بسیار ملین و محلل و خوردن پخته او اسهال و دل‌پیچه و درد و ناراحتی شکم و روده را برطرف میسازد.
گذاشتن ضماد او که با شراب پخته باشند بر زهار (پشت آلت) شاش‌بند و سنگ کلیه و درد مثانه و عرق النساء و شکاف و ارتعاش عضلات را رفع میکند.
نشستن در جوشانده او بدستور بالا سخت شدن و قفل شدن عضلات و

مفاصل و سختی ناراحتی اعضاء را برطرف میسازد.
مضمضه آب پخته او درد دندان که از گرمی باشد را رفع میکند.
چون ریشه او را کوبیده در پارچه بسته، در ظرف آب، زیر آسمان چندان بگذارند که آب آن تمام گشته خشک شود، سائیده او که مثل غبار شده باشد در چشم، رفع تهیج پلک چشم (زیاد بهم خوردن پلک) میکند.
خوردن یک کف از همین کوبیده سرفه گرم و خونریزی سینه را رفع میکند و آشامیدن آب پخته او نیز دارای همین اثر میباشد.
خوردن صمغ خطمی بغایت مسکن تشنگی و بندآورنده طبع روان و رافع قی صفراوی میباشد.
استفاده زیاد آن مضر معده و ریه و رفع ضررش با آب زرشک و عسل و رازیانه میشود.

خمیرترش علاج امراض: جلای پوست، دمل، خماری، تشنگی، تب و التهاب، اسهال، هاضمه، باء

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
مالیدن خمیرترش که در آب رقیق شده باشد بر بدن باعث بیرون کشیدن چرک و سیاهی زیر جلد و جلای پوست بدن میشود.
ضماد خمیرمایه پرنمک بر دمل و ورم باعث باز شدن سر دمل و نرم کردن ورم و تسکین درد آن میگردد.
نصف لیوان آبیکه در آن یک قاشق خمیرمایه کم‌نمک حل کرده باشند با یک قاشق چای‌خوری طباشیر و کمی زعفران جهت رفع خماری و تشنگی و تب

و التهاب مجرب و چون قاشقی سرکه نیز بر آن اضافه کنند اسهال صفرائی و سوزش‌دار را بند میآورد.

چون خمیر را در آب حل کرده ربع آن روغن بنفشه یا بادام بر او افزوده غرغره کنند ورم و آزار حلق را فرو مینشاند.
ضماد خمیرمایه با حنا و روغن و نمک ورم و صلابات (سفت شده‌گی) های دشوار را که باعث یأس بیمار شده باشد را نرم و علاج میکند.
چون یک جزو خردل و یک پنجم آن (شب)- «داروئی موجود» و سه برابر همه خمیرمایه اضافه کرده، در ده برابر همه آب بجوشانند تا به نصف رسد و سپس اضافه نموده و با نصف وزن آن عسل بقوام آورند جهت تقویت هاضمه بمرتبه‌ایست که صبر بر گرسنگی نتوان کرد.
خوردن مایه خمیر پاک‌کننده معده از اخلاط سوخته و رافع بلغم و نعوظ‌آور و چاق‌کننده میباشد و چون بلافاصله بعد از معجون‌ها بخورند در تولید باء، اثر سریع میکند.
چون مایه خمیر را بسیار کوبیده با آب انار شیرین و سکنجبین و مثل آن ترتیب دهند قائم‌مقام خمر و مسکرات بوده از اسرار مکتومه می‌باشد.
مایه خمیر مضر سینه‌های علیل و رفع ضررش را کتیرا میکند و مقدار خوراک او تا نیم سیر (۳۵ گرم) میباشد.

خیار علاج امراض: ناراحتی روده، خون و صفرا، یرقان، تب، درد سر، سخت‌زائی، هم و غم، شش و روده

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها و خشک‌طبیعت‌ها.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۹۶
خوردن خیار، خاصه مغز او حرارت صفرا و خون و التهاب روده و تشنگی را رفع می‌کند.
مغز خیار گیر معده و روده را باز و بول بسته و سنگ‌کلیه را پاک میکند.
مغز خیار ضعفی که از خوردن مسهلات و اسهال شدید حار بوجود آمده باشد را رافع و جهت تبهای شدید و یرقان و درد سر نفع شدید میکند.
خوردن آب خیار تا ۲۰۰ گرم با شکر مسهل گیر و اذیت صفرائیکه در معده و روده باشد بوده، اصولا آب خود آن بتنهائی مسهل صفرائی‌مزاجها می‌باشد.
آب خیار و شکر خاصه خیار ترش و زرد در جهت مسهلات از آب انار رسیده قوی الاثرتر میباشد، در این معنی که عمل آب انار را نیز انجام میدهد.
چون قدری قرنفل در آب خیار خیسانده روز دیگر صاف کرده با آب و عسل بنوشند رنگ‌رو را صاف و کدورت آنرا برطرف میسازد.
مغز و آب خیار گیرها و انسدادهای گرم‌مزاج را دور و خفقان را در ظرف یکروز رفع میکند.
خوردن مغز خیار مانع تولد و ظهور شپش و مالیدن کوبیده او جرب و خارش و سوزش و دانه‌های سوزش‌دار پوست را رفع و خشونت و زبری را برطرف میسازد.
خوردن مغز خیار التهاب معده و روده و دردسر و ورمهای گرم را مفید و خوردن ۱۲ گرم از پوست خشک او در تسهیل ولادت بغایت مؤثر میباشد.
بوئیدن خیار باعث شادی و نشاط روح حیوانی شده دردسر گرم را نفع میدهد. ترشی خیار دیرهضم اما حرارت مزاج را فرو

مینشاند.

تخم خیار سردتر از خیار و بول را رانده صفرای سوخته را توسط ادرار اخراج میکند.

تخم خیار که خیسانده بکوبند و شیره بکشند تبهای گرم و ورم کبد و طحال و درد شش و زخم آن را که از حرارت باشد، بسرعت بهبود میدهد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۹۷

ضماد تخم خیار با بوره و عسل ورمها را تحلیل میبرد.

مضر مزاج و طبایع سرد و خام‌کننده غذا و مولد خلط خام و درد پهلوها و چون در معده گرم‌مزاجها فاسد شود تولید خلط خام سمی کرده، مصلحش (نانخواه) و معجون‌های گرم و عسل میباشد.

خیار چنبر علاج امراض: نفخ و باد شکم، گیر معده، بول بسته، التهاب، درد معده و روده، کلیه و مثانه

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.

مغز خیار چنبر تشنگی را فرو نشانده، مسکن حرارت میباشد.

مغز خیارچنبر سنگ کلیه و مثانه را ریخته، التهاب معده و درد روده و جگر را تسکین میدهد.

مغز خیار چنبر سریع الهضم و تخم او بول بسته را باز میکند.

تخم خیار چنبر قوی‌تر از خود آن و مفتح یعنی بازکننده گیرهای معده و مزاج که از حرارت باشد و پوست و باطن بدن را جلا میدهد.

پوست و گوشت او مولد باد و نفخ و شکم درد و دیرهضم و خلطی که از او بهمرسد مستعد عفونت میباشد.

خوردن برگ او رفع سم‌گزیدگی سگ میکند، خوردن خشک کرده برگ او اسهال صفراوی را سود می‌دهد. خوردن گوشت و پوستش مضر و مصلحش عسل و مویز و رازیانه میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۲۹۸

دارچین علاج امراض: عفونت، باصره، نزله، سرفه، عطش، قلب، ترس، هاضمه، مالیخولیا، مغز و کبد

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.

خوردن دارچین چه بصورت پاشیدن روی غذا، چه بگونه جوشاندن و دم کردن که مثل چای تهیه کرده با اقند یا نبات بیاشامند بازکننده گیر و اشکالات معده و روده و پزنده غذا و لینت‌دهنده مزاج بلغمی‌ها و سردمزاجها میباشد.

خوردن دارچین موجب فرح و انبساط دل شده، حفظ قوتهای نفسانی و حیوانی نموده عفونت و اخلاط مضر و سموم بدنی و غذائی را دفع میکند.

دارچین پوست صورت و بدن را جلا داده، باصره را قوت بخشیده، نزله و سرفه رطوبتی و بدی مزاج و عطش مفرط و قلب و گرفتگی و وحشت دل و ترس و هراس را که از سردی باشد دور میسازد.

دارچین هاضمه را قوت بخشیده، جنون و مالیخولیا را به تخفیف آورده تقویت قوای رئیسه بدن مانند مغز و قلب و دل و کبد

میکند.
دارچین بول و حیض بسته را رانده، زیاد خوردنش جنین را ساقط میکند.
دارچین بادهای غلیظ مانند باد و نفخ شکم و اندام و ورم اعضای درون و برون را رفع و جگر و طحال را اصلاح و مسامات عروق را باز و درد کلیه و شاش‌بند را رفع می‌کند.
دارچین بدبوئی دهان را دور و شهوت و میل جماع را تقویت و رطوبات دماغی را جمع و صوت و صدا را باز میکند.
دارچین مایعات لزج و رطوبات قصبه ریه و حنجره و هر رطوبت که از بلغم و زیادی آب بدن باشد را دور میسازد.
دارچین اقسام فتق (باد- ورم) مانند ورم بیضه و ورم شکم و دست و پا را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۲۹۹

دفع و عفونت را از زخمها دور میکند.
دارچین امراض دماغی و مغزی مانند فکر و خیال و ترس و وسوسه و مالیخولیا و جنون را که از زیادی رطوبت و بلغم باشد و همچنین عصبانیت و کم تحملی و بیحوصلگی از سردی را رفع میکند.
خوردن جوشانده دارچین و مصطکی آروغ و ناراحتی آنرا رفع و تقویت دستگاه گوارش بلغمی‌مزاجها میکند.
کشیدن دارچین بچشم که آنرا مانند غبار سائیده مثل سرمه یکی دو میل بچشم بکشند جهت قوت باصره و رسانیدن اثر دواهای معالج بچشم دارای اثر سریع می‌باشد.
مالیدن خیسانده او بر آلت لذت جماع را چندان میسازد.
ضماد دارچین که با آب خمیر کرده بمالند یا روی جراحت بگذارند جوش‌های آبدار را خشک و مالیدن بر پوست مبتلا به برص رافع لک و پیس آن میباشد.
مالیدن دارچین خیسانده که مثال سدر بتن بمالند تب و لرزهای بلغمی و سوداوی را رفع و جهت رفع رعشه و لرزش عضلات بی‌اندازه مفید میباشد.
خوردن دارچین و مالیدن آن بصورت خمیر بر بواسیر موجب ضعف و از میان رفتن بواسیر شده درد و ورم آنرا تسکین میدهد.
مالیدن دارچین خیسانده بر پشت چشم و اطراف آن رفع پریدن چشم میکند.
روغن دارچین که هر ۵۰ گرم دارچین را در ۳۰۰ گرم روغن کنجد ریخته یک هفته بگذارند و در هر فرصت هم بزنند و صاف کنند در جمیع افعال مانند خود دارچین میباشد و مالیدنش بر بدن لرزش و رعشه و لقوه و فلج و مثل آن را رفع میکند.
مالیدن روغن دارچین بر محل گزیده شده، زهر عقرب و رتیل و کنه و مثل آنرا بیرون آورده رفع قشعریره (جمع شدن پوست و راست شدن مو که از ترس و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۰۰

تعجب و سرما و مثل آن باشد) میکند.
مالیدن روغن دارچین بر بدن قاطع تبهای دائمی که از غلبه خلط بلغم بهمرسیده باشد میباشد.
عرق دارچین که مثل عرق بید و کاسنی و بیدمشک اخذ میکنند از خود او سریع الاثرتر و در رفع یرقان (زردی) و بادهای رحم و مقعد که از رطوبت و سردی باشد بیعدیل میباشد.
چکاندن عرق دارچین در گوش رفع سنگینی گوش میکند.
دارچین مضر حال گرم‌مزاجها و صفراوئی‌ها و مضر مثانه ایشان و مصلحش خوردن کتیرا و لیموی شیرین و مغز خیار میباشد.

دل – دل گوسفند علاج امراض: شبکوری، سستی عضلات، دل و مغز، شکم و امعاء

با طبیعت گرم و خشک و دیرهضم و دیرگذر و بهترین آن دل پرندگان و دل بره میباشد، مفید حال سردمزاجها.
دل خوب پخته شده تقویت دل و رفع خفقان (قلب‌گرفتگی) میکند.
چکاندن خونابه دل که از کباب کردن او بچکد شبکوری را رفع میکند و مجرب می‌باشد.
بوعلی سینا گوید هر عضو را با خوردن مثل آن باید علاج نمود باین صورت که ناراحتی قلب را با خوردن دل و مغز را با مغز و شکم و امعاء را با سیرابی و شیردان و سنگ‌دان و سستی عضلات دست و پا را با خوردن پاچه و آب آن و این ساده‌ترین راه علاج اعضاء و اندام میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۰۱

دنبه معالج امراض: اعصاب و عضلات، خشک و کوفتگی، هضم و اشتها، جهیدن اعضاء

مراد دنبه گوسفند است با طبیعت گرم و تر مفید حال سوداوی (خشك) مزاجها، در خاصیت نرم‌کنندگی ورمهای سفت و لینت اعصاب.
چون دنبه را ورقه کرده ببندند تا متعفن شود علاج خشکی و کوفتگی و رنج عضو و تشنج (لرزیدن و جهیدن عضو) و عضو خشک‌شده و کزاز را مجرب و چرب کردن با آن بدن را قبل از استحمام باعث نرم کردن پوست و مسامات میباشد.
دنبه دیرهضم و مانع میل طعام و ضعیف‌کننده اشتها و بسا که پر خوردن آن در سردمزاجها مرگ مفاجا بیاورد، و مصلحش که رفع مضرت آن میکند سرکه و ترشیجات و ادویه گرم طبیعت میباشد.

دوغ علاج امراض: فشار خون، زهر و سم، معده، اسهال، تب دق، تشنگی، غش و ضعف

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.
دوغ تازه که چربی ماست آنرا کاملا گرفته باشند فشار و غلیان خون را فرو نشانیده تحریك اشتها و باء گرم‌مزاجها میکند.
دوغ تازه بدن گرم‌مزاجها را فربه و حرارت را در مزاج و وجود آنها نشانیده حدت و اذیت سموم گرم را دفع میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۰۲
نوشیدن دوغ، دق تشنگی و معده حار و التهاب کبد را خاموش میکند.
خوردن دوغ با زنگ آهن و (اطریفل) معده را قوت داده و با سنگ و آهن داغ‌کرده او که سنگ و آهن را در آتش تابیده در دوغ انداخته پس از سرد شدن بخورند اسهال گرم را بند آورده، بدن را چاق میکند.
خوردن دوغ با نان خشک که دوغ آن بمقدار کافی خورده شود و نان آن از ۳۰ گرم تجاوز نکند تب دق را قطع میسازد.
چون تخم خرفه را کوبیده در دوغ خیسانده، خشک کرده، سه مرتبه تکرار کنند و خشک کنند، خوردن اندکی از آن رفع تشنگی و طلب آب تا چند روز میکند و این از اسرار مرتاضین میباشد.
دوغ در تبهای خلطی که از غلبه یکی از اخلاط بوده باشد در معده متعفن میگردد و اصلاح آن با، قی کردن و خوردن

سکنجبین که با به پخته شده باشد میشود و چون در معده رطوبتی مزاج ترش شود باعث غش و ضعف و مصلح او خوردن شیرینی‌ها و مرباهای گرم‌مزاج مانند عسل و مربای شقاقل و امثال آن میباشد.

رز – درخت انگور علاج امراض: بی‌اشتهائی، تنگ‌نفس، قی و غثیان، خفقان قلب، زخم روده، التهاب، بواسیر، اعصاب

با طبیعت سرد و خشک، مفید حال گرم‌مزاجها و بلغمی‌ها.
برگ و عصاره برگ درخت مو معده‌های گرم را قوت بخشیده قی و غثیان را رفع و حفظ جنین از اسقاط میکند.
چون برگ رز را جوشانده، صاف کنند و با قند بقوام آورند جهت تحریک
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۰۳
اشتها و رفع صفرا و خمار و اخلاط رقیقه معده و خفقان صفراوی و غثیان و اسهال نافع و گاه باشد که بسبب قوت جلادهندگی باعث گشودگی مزاج میشود.
آشامیدن عصاره برگ مو خمار را رفع و تنگی نفس را فایده و بول را باز و زخم روده و اسهال را نفع میدهد، خواه با نوشیدن، خواه با حقنه (اماله) ضماد برگ و ساقه او جهت درد سر و ابتدای ورم گرم معده و سایر اعضا و التهاب اورام، خصوصا با آرد جو مفید و خوردن صمغ و آب منجمد درخت انگور بسیار جلادهنده و یا بس بوده که اسهال را نفع میدهد.
آشامیدن صمغ او با شراب سنگ مثانه را اخراج و رفع رنج طحال میکند.
ضماد صمغ او بیماری پوست را رفع و خارش پراکنده را مفید و بسیار مالیدنش با روغن زیتون موی را نازک و زائل میسازد.
آب چوب رز که در حین سوختن تراوش کند، رفع زگیل میکند.
خاکستر چوب و تراشه او که کاملا نرم شده باشد با سرکه رفع بواسیر و با روغن گلسرخ و سرکه و سداب رفع ورم طحال میکند.
آب چوب و سائیده چوب او با پیه کهنه و روغن زیتون و عسل استخوان شکافته را بهم آورده سستی مفاصل را رفع و عصب را محکم میسازد.
آب چکیده از سوخته چوب او با بوره ارمنی گوشت زیادی زخمها را برده و با سرکه رفع گزیدگی حشرات و دندان سگ دیوانه و ورم غده مانند میکند.
مالیدن گرم‌کرده همین مخلوط بواسیر را سود بخشیده، خوردن مقدار دو نخود آن، زخم روده را بهبود میدهد.
خوردن شکوفه رز، خاصه رز بیابانی، بمقدار یک الی دو مثقال حبس اسهال کرده، بول بسته را باز و خون گشوده را از خارج و داخل بند میآورد.
خوردن شکوفه او معده را قوت بخشیده، مانع ترش شدن طعام در معده و ضماد او رفع ورم و التهاب معده و ورم چشم و خارش و جوش و جراحات خبیثه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۰۴
میکند.
خوردن شکوفه او مواد گرم بدن را رفع و برداشتنش حیض جاری را قطع می‌کند.
چون شکوفه رز را در سفالی بسوزانند و غبار مانند سائیده در چشم کنند درد آنرا برطرف و با عسل عقربک (جراحت گوشه

ناخن) و دانه پلک (سنده‌سلام) و سستی بن دندان و خون او را سود میدهد.
آب پخته ریشه رز بقدر ۱۵۰ گرم با قدری شکر مسهل رطوبات و زرداب می‌باشد.
سوزانده پوست رز که بدندان کشیده مسواک کنند در قطع خون لثه مجرب میباشد.
روغن رز که شکوفه آنرا در روغن زیتون کرده بعد از سه روز تجدید نمایند «مرتب شکوفه ریخته پس از سه روز چلانده دور ریخته تازه بریزند» با قوه جمع کننده و منع‌کننده و قائم‌مقام روغن گل سرخ و مالیدنش عرق را بند آورده، جراحات دونده و جوشش دهان را علاج میکند.

روغن خوردن- روغن حیوانی علاج امراض: سم‌خورده، خشکی پوست، حلق و گلو، سرفه، طحال، کلیه، شاش‌بند، دل‌پیچه، اسهال

لطیفترین روغن‌ها روغن گاو، بشرط تازگی، و هرچه مانده و کهنه بشود بر گرمی و خشکی و ناراحتیش میافزاید، اگرچه کلیه لبنیات را تازگی آنها مفید میباشد.
روغن محلل و پزنده اورام و سخت‌شده‌ها و مقاوم در برابر سموم و زهرها و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۰۵
مانع رسیدن زهر سم مار افعی به قلب میباشد.
مالیدن روغن پوست بدن را نرم ساخته، باعث پاک شدن جلد از فضول و سیاهی‌ها میباشد.
چکاندن روغن در بینی و خوردن آن فضول و کثافت آنرا پاک میکند.
روغن باعث چاقی بدن و رافع یبوست و خشکی پوست بدن و مالیدنش بر گلو رفع خشکی حلق و جلوگیری از سرفه میکند.
کره و روغن گاو مفید یرقان (زردی) و طحال و سنگ‌کلیه و آشامیدن تا یک سیر (۷۵) گرم او با شکر شاش‌بند و عسر بول را مجرب و خوردنش با آب گرم و قی کردن رفع سموم خوردنی‌ها میکند.
اماله روغن با آب خاکستر (خاکستر را در آب ریختن و آب روی آنرا گرفتن) رفع زحیر (دل‌پیچه- اسهال با پیچ و درد) و زخم روده میکند- برداشتن روغن با پیه مرغ که پیه را در روغن بطوریکه نسوزد و بالای آتش ملایم باشد ذوب کنند و با پنبه یا پارچه تمیز بخود برگیرند رحم را از کثافات پاک و قطع بواسیر و خونریزی و شقاق میکند.
کشیدن روغن پاکیزه خالص بیغش با سائیده تاجریزی بچشم معالج ضربان (کوبیدن) چشم میباشد.
مالیدن روغن بر داخل و خارج گلو تسکین خناق و درد و جراحت آن میدهد.
مالیدن مکرر او بر اورام رفع ورم و مالیدنش بر جراحاتی که لازم نباشد دهانه آنها بهم بیاید جلوگیری از بهم آمدن دهانه زخم میکند.
مالیدن روغن کهنه با حنا جهت جرب (خارش- جوشهای خارش‌دار) بیعدیل میباشد.
خوردن زیاد آن مضر امراض رطوبی و مولد صفرا در گرم‌مزاجها و ناراحت کننده معده ضعیف و هاضمه و مصلحش در گرم‌مزاجها ترشیها و در سردمزاجها
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۰۶
شیرینی‌ها میباشد.

روناس علاج امراض: حیض و شیر و عرق، سقط جنین، سستی اعضاء، درد ورک، عرق النساء، کبد و طحال

کوبیده ریشه گیاهی که مورد استفاده رنگرزان بوده، زنان نیز در قدیم با آن همراه (رنگک) موی سر و ابرو سیاه میکردند.
با طبیعت گرم و خشک، مفید حال تر طبیعت‌ها و سردمزاجها. خوردن مقدار دو سه نخود آن گیر و انسداد معده و روده را باز کرده حیض و شیر و عرق و ادرار را روان میسازد.
خوردن و برداشتن او موجب سقط جنین میشود.
پختن او با عسل و بستنش بعضو درد ورک و عرق النساء و سستی اعضاء و اندام را برطرف میسازد.
مالیدن پخته او با عسل یرقان و فلج را رفع میکند.
خوردن قاشقی از پخته او با سکنجبین یا ضمادش بمحل درد رفع سنگینی و ناراحتی کبد و طحال میکند.
برداشتنش حیض را رانده اسقاط جنین و مشیمه میکند.
خورنده‌اش باید هر روز به حمام برود و چون در خوردن دارای ضرر زیاد مانند بول خون و مضر مثانه است بهتر ترک خوراک آنست و رافع ضررش کتیرا و بادیان میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۰۷

ریباس علاج امراض: جگر و احشاء، قی و غثیان، خون، صفرا، مستی و خمار، خفقان، ترس و دلهره، مالیخولیا، اسهال

با طبیعت سرد و خشک، با قوه قابضه (جمع‌کننده) مفید حال گرم‌مزاجها.
خوردن ریباس معده و جگر و احشاء گرم‌مزاج را قوت میبخشد.
ریباس تشنگی را برطرف و قطع قی و غثیان میکند.
ریباس حدت و اذیت خون و صفرا را تسکین میدهد.
خوردن ریباس چه بصورت آب ساده او و چه بصورت شربت و چه بطور غذا در اثرات یکسان و رفع مستی و ناراحتی خمار میکند.
ریباس بواسیر گرم را تسکین بخشیده، طاعون و وبا و خفقان دل و وسواس و مالیخولیا و اسهال و یرقان و تبهای حاره و کل امراض حار و آنچه را که از گرمی باشد علاج میباشد.
خوردن ریباس اشتها را در گرم‌مزاجها تحریک میکند.
خوردن ریباس جلوگیری از بروز دمل و جوش و خارش و کورک و مثل آن میکند.
چکاندن آب ریباس در چشم سبب تقویت نور بصر در گرم‌مزاجها میباشد و رفع لک سفید چشم آنان میکند.
ضماد ریباس با آرد جو که هر دو را با هم کوبیده باشند و بر بدن بمالند جلوگیری از جوش و کورک و رفع باد سرخ میکند.
شربت ریباس نافع وحشت و خیالات و جنون و بخارات و سوزش و سوختگی در گرم‌مزاجها میباشد.
ریباس مضر سینه و باء و جمع‌کننده اعصاب در سردمزاجها و مورث قولنج و درد و رنج شکم آنان بوده، شربت نعنا و عود و خوردن بیدمشک و عسل و از
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۰۸

این قبیل رفع مضرات آن میکند.

ریحان علاج امراض: دل و دماغ، معده، جماع، نعوظ، حیض، عرق، عطسه، ورم، قلب، غش، سنگ مثانه

در طبیعت گرم و خشک همراه رطوبت مفید، سودمند حال سردمزاجها.
خوردن ریحان قوت معده و دل و دماغ داده، شادی و نشاط آورده تقویت فم معده کرده نعوظ و میل جماع می‌آورد.
ریحان شیر زنان را زیاد و جاری ساخته، حیض و عرق را روان و ورم‌ها را پخته تحلیل میدهد و بوئیدن کوبیده او که در دستمال کرده ببویند عطسه میآورد.
ریحان طبیعت را نرم و مزاج را ملین و گرفتگی قلب را رفع و غش و تنگ نفس و ضعف کبد سرد و گیرهای طحال را دفع و شامه را تقویت و سنگ مثانه را میریزاند.
چکاندن آب ریحان با سرکه و کافور در بینی خون دماغ را بند میآورد.
پاشیدن گرد کوبیده او که مثل غبار شده باشد در چشم آب‌ریزش چشم را رفع و نور آنرا زیاد و باعث بینائی و قوت چشم میشود.
مالیدن آب آن بر پشت و حوالی چشم ورم چشم و آب و کثافت جاری آنرا رفع و مالیدن آن بمحل گزیدگی عقرب و زنبور و مار آبی درد آنرا ساکن و زهر آنرا خنثی میسازد.
کوبیده ریحان با آرد جو و روغن گل سرخ یا بادام و سرکه که خمیر کرده بگذارند ورم گرم را برده و ضماد آن بر پستان درد و ورم پستان را مفید و مانع ورم پستان شده و تولید شیر میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۰۹
جویدن آن دهان را خوشبو و کندی دندان را برطرف و اخلاط و رطوبت سینه و شش را رفع میکند.
چون برگ ریحان را لوله کرده در گوش کنند درد گوش را برطرف میکند.
خوردن تخم او مانع تولد سودا و مفید شاش‌بند و فروبرنده نفخ و باد شکم می‌باشد.
کوبیده او که با آب خمیرکرده بر پستان گذارند موجب زیادی شیر میشود.
نیم مثقال از تخم ریحان را که با شربت قند بخورند باعث قوت قلب میشود.
تخم او بنام تخم شربتی را که مشتی کوبیده بجوشانند و صاف کنند و آنرا با یک استکان روغن زیتون چندان بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند و آنرا سه روز با آب گرم بخورند کرم معده را میریزاند.
روغن او که بهمین صورت تهیه شود و بمالند درد و رنجهای اندام را که از سردی و سرمازدگی و رطوبت بهم رسیده باشد علاج و رطوبات را تحلیل برده، باعث تقویت اعصاب میشود.

زاج علاج امراض: ورمهای سفت‌شده، جرب و سودا، خارش فرج و مقعد، جراحات و عفونت، خونریزی، خون‌دماغ

زاج یا ذاک یا زاق جماد معدنی‌ایست شبیه سنگ در رنگهای سفید و سرخ و زرد و مایل به سبز با محل استفاده‌های فراوان که از همه‌جا مثل عطاری‌ها به سهولت فراهم شده بدست میآید.

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال رطوبتی‌ها و سردمزاجها.

مالیدن آب زاج که او را در آب حل کرده باشند با آب گشنیز باد سرخ و

ورم سفت شبیه به خنازیر بنام (سعفه) را که به گوشت چسبیده باشد و جرب (سودا) و حکه (خارش مقعد و فرج و پوست) را رفع میکند.

پاشیدن سائیده زاج بر روی زخمهای بد خراب و جراحات عفونی باعث بهبود و جمع شدن و علاج آنها میشود.

پاشیدن سائیده زاج بر روی جراحاتی که خون از آنها جریان داشته باشد قطع جریان خون آنها میکند.

دمیدن همین سائیده که مثل غبار نرم شده باشد در بینی قطع رعاف (خون‌دماغ) میکند.

پاشیدن غبار زاج در چشم یا کشیدنش مثل سرمه زخم گوشه‌های چشم و چرک و فساد جاری آنرا علاج و خشک میکند.

مالیدن سائیده زاج با عسل بر بواسیر و نواصیر (بواسیر چرکی) باعث بهبود و علاج آن میگردد.

مالیدن سائیده زاج و عسل بر زخم پشت گوش جراحت آنرا بهبود بخشیده و چکاندنش در گوش رفع چرک آن میکند.

خوردن نرم‌کرده زاج با آب تا مقدار چهار نخود در کشتن اقسام کرم معده مجرب و زیاده از شش نخود او کشنده از طریق مرض سل میباشد.

چون دو جزو او را با یک جزو اقلیمیا (داروئی موجود) و سرکه کهنه سائیده در ظرف سفال ریخته چهل روز در آفتاب گرم تابستان گذارند و به بدن بمالند لک بدرنگ و کثافت پوست را پاک میکند.

مالیدن همین مایع بر روی زخمی که گوشت زیاد آورده باشد سبب بردن اضافی آن میگردد.

غرغره اقسام زاج یعنی هر رنگ و هر نوع باشد با سرکه در فروانداختن و بیرون آوردن زالوئی که بحلق چسبیده باشد بیمانند میباشد.

مالیدن سرکه‌ای که زاج در او حل کرده باشند به سر، باعث سیاه کردن موی

سر میشود.

اکثرا زاج مفید حال سردمزاجها و زیان‌آور گرم‌مزاجها بوده خصوصا در خوردن و آشامیدن و رفع ضررش را شیر تازه و روغن تازه میکند.

زردآلو علاج امراض: کرم و قبض شکم، التهاب، خون و صفرا، تب گرم، برص و لک و پیس، سنگ کلیه

بهترین آن شیرین پر آب و کم‌جرم آنست و خشک او بهتر از تازه آن میباشد، با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.

خوردن زردآلو گیر و سده‌های درون را باز کرده باعث تلیین مزاج و نرم شدن سفتی‌ها و بستگی‌ها میشود.

زردآلوی شیرین موافق گرم‌مزاجها که مزاج را لینت داده تا در معده فاسد نشده باشد جلوگیری از تشنگی و التهاب میکند.

زردآلو غلیان و ناراحتی را تسکین داده، خون و صفرا را نفع رسانده، خصوصا ترش او که آروغ را رفع میکند.

چون خشک او را خیسانده، بیمار تب گرم و سرد بخورد و آب گرم و عسل بعد از آن بنوشد و قی بکند اخلاط مزاحم بدن او را رفع کرده تب او قطع میشود.

هر گاه بعد از خوردن زردآلو خون بگیرد خون سفیدرنگ مشاهده میشود و لذا مداومت بآن باعث برص و لک سفید میگردد.
مغز دانه تلخ او گرم و خشک و مغز شیرین او گرم و تر و باددار و روغن همه قسم آن بادشکن و ملین و ریزاننده سنگ کلیه میباشد.
مالیدن روغن مغز زردآلو خشکی و زبری پوست را برطرف و غرغرهٔش
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۱۲
خشونت حلق را دور میسازد.
خوردن بقدر یکمثقال (۵ گرم) از روغن مغز تلخ او کرم را کشته مسهل قوی بیرون آوردن کرم میباشد.
خوردن و مالیدن روغن مغز او ورمها از جمله ورم مقعد را نرم و سنگ کلیه را ریخته و دل‌پیچه سرد و بواسیر ظاهری و داخلی را رفع میکند.
مالیدن روغن آن با تریاک مسکن جمیع دردهای اندام بوده، چکاندن آن در گوش قطع درد گوش کرده سریع الاثر و در سایر افعال نزدیک به روغن بادام تلخ میباشد.
خوردن آب برگ پخته او کرم معده را ریخته، مالیدنش ورمها را تحلیل برده، خوردن برگ خشک سائیده او بمقدار کفی قطع اسهال و خوردن سائیده شکوفه او قطع خونریزی باطنی و پاشیدنش بر زخم قطع خونریزی جراحات میکند.
مقدار خوراک از روغن او تا دو مثقال ۱۰ گرم میباشد.

زردچوبه علاج امراض: یرقان، استسقا، خارش و زخم، نور چشم، درد دندان

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال بلغمی‌ها و سردمزاجها.
زردچوبه گیر و ورم و سده جگر و یرقان و استسقا را نفع میدهد.
ضماد او با شراب «خمیر کردنش با شراب و گذاردن یا مالیدن» جوش و سوزه بدن را رفع میکند و مالیدنش با شراب رافع خارش میباشد.
پاشیدن سائیده او خون و رطوبت زخم را خشک میکند.
جویدن و مسواک کردن با آن درد دندان را دور میسازد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۱۳
سرمه او که مانند غبار سائیده بکشند تقویت نور بصر و سفیدی اندک چشم می‌کند.
داخل کردن زردچوبه در مرهمها تحلیل اورام قروح داده، جراحات را نفع میدهد.[۱۳]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج ۱ ؛ ص۳۱۳
ایت مضر قلب و مصلحش لیموترش و لیموشیرین و بالنگ می‌باشد.

زرشک معالج امراض: قلب و جگر، معده، هضم، احشاء و امعاء، ورمها، ضعف اشتها، قبض و بستگی، خفقان قلب، غثیان

با طبیعت سرد و خشک و قابض (بهم‌آورنده). مفید حال گرم‌مزاجها.
خوردن زرشک صفرائی‌ها و گرم‌مزاجها را مفید و باعث قوت دل و جگر و معده ایشان شده، مانع ریختن مواد فاسد باعضا میباشد.
زرشک قاطع صفرا و رافع تشنگی و عطش دائمی و مسکن حرارت معده و کبد و باعث جریان خون و با ادویه گرم جهت سردمزاجها و با افسنتین (گیاهی موجود با اثر داروئی) که شربت کرده بخورند جهت تقویت هاضمه و آب زرشک رفع قی و غثیان میکند.
خوردن زرشک با زعفران که بصورت مربا بخورند سفتی و ورم جگر را نافع و خوردن آن به تنهائی زخم معده و اسهال را مفید و اسهالی را که از ضعف احشاء باشد درمان میکند.
چون زرشک را کوبیده بصورت خمیر ضماد کرده بگذارند ورمهای گرم را که در اعضاء ظاهر شده باشد صاف و شربت زرشک که یک جزو آب زرشک و نیمی آب لیمو و یک جزو آب بوده با شکر به قوام آورند جهت سموم کشنده و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۱۴
گزیدن مار و افعی و خفقان و غثیان و ضعف اشتها مؤثر و مجرب می‌باشد.
هرگاه آب ترنج و مروارید سائیده را به مربا یا شربت زرشک اضافه کرده بخورند در جمیع امراض بی‌عدیل و قائم‌مقام تریاق میباشد.
عصاره آب و شربت زرشک در افعال قویتر و لطیف‌تر از خود آن و بدلش دو وزن آن زرشک بی‌دانه و برای رفع قبض و بستگی آن بهتر آن است که با شکر خورده شده یا بصورت شربت و مربا درآورند.

زعفران علاج امراض: بیهوشی و کم‌حواسی، عفونت، بستگی بول، شهوت و جماع، ثقل و گیر، طحال و جگر، زایمان، سنگ کلیه، رحم و مقعد، آب‌ریزش

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و مرطوبی‌ها.
خوردن زعفران فرح و انبساط آورده، مقوی فهم و حواس میباشد.
زعفران باعث پختن و تحلیل طعام شده رفع عفونت غذا و اخلاط میکند.
زعفران اخلاط بلغمی را از میان برده بول بسته را باز و بول باز را بند میآورد.
خوردن زعفران محرک شهوت جماع و مقوی باء بوده تقویت روح حیوانی (شهوت و غضب) و جگر و احشاء و آلات تنفس میکند.
خوردن زعفران خنده و سرور و مضحکه آورده، چرک پوست و بشره و کلیه را پاک میکند.
زعفران خواب‌آور و جهت باز کردن گیر و بستگی‌های مزاحم جگر و طحال و رسانیدن قوه ادویه باعضاء مؤثر میباشد.
خوردن دو سه نخود او موجب سرعت زایمان شده، رفع زحمت آن میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۱۵
خوردن در هر روز تا ۵- ۶ قیراط هر قیراط (معادل چهار جو) زعفران رفع بیماری طحال و آشامیدن او در شربت رفع خمار میکند.

خوردن همین‌مقدار در چند روز با عسل سنگ کلیه را میریزاند.
مالیدن زعفران به پشت چشم رافع آب‌ریزش و رطوبات و سرخی چشم و مالیدنش بر گوش رافع ورم گوش و بر جلو سر و پیشانی، رافع درد سر و بیخوابی سردمزاجها میباشد.
در کیسه کوچک ریختن و آویختن آن در زیر جامه رفع درد رحم و مقعد رطوبتی‌ها و بلغمی‌ها میکند.
سرمه زعفران که سائیده با میل بچشم بکشند باعث نور و جلای بصر شده، رفع آب‌ریزش و پرده جلو دیده و نورزدگی و خارش و جراحت آن میکند.
پاشیدن سائیده زعفران بر روی زخم جلوگیری از سیلان (خون آمدن) آن میکند.
مالیدن سائیده زعفران و فرفیون (نوعی صمغ، موجود) که با آب حل کرده باشند بر مفاصل و نقرس رافع آزار آن میشود.
چکاندن آبی که در آن زعفران حل کرده باشند در بینی درد سر و بیخوابی را رفع می کند.
گفته‌اند چون مقدار ۲۵، ۳۰ گرم آنرا نرم کرده، با کمی لعاب مالیده بصورت گردوئی درآورده زن بخود آویزد رفع سخت‌زائی او نموده باعث سرعت و سهولت ولادت او میشود و آویختن آن بر مادیان حامله نیز جهت تسهیل ولادتش دارای همین اثر میباشد.
چون زعفران را در روغن زیتون یا کنجد پنج روز خیسانده، هر روز بر هم زنند و در آخر صاف کنند، مالیدنش بر عصب ضعیف باعث تقویت آن و بر رحم، رافع نفخ و سفتی و ورم او میگردد.
مالیدن این روغن نرم‌کننده هر عضو سست‌شده و خشک‌شده بوده و در
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۱۶
بینی چکاندنش خواب‌آور میباشد.
مالیدن روغن زعفران بر پهلو رافع درد پهلو و ذات الجنب میباشد.
مالیدن آن بر داخل رحم، رحم را از فضول و کثافات و جراحات و جوش و ثبور پاک میسازد.
برداشتن این روغن با موم و مغز استخوان قلم که پنبه طبیعی یا پارچه پنبه‌ای نرم بآن آغشته زن بخود برگیرد هر زخم و جراحت عفونی سخت علاج و جراحات خبیثه مانند سوزاک و سفلیس و سرطان زخمی را نافع و سبب التیام آن میشود.
برگ گیاه زعفران که سائیده بر جراحات بپاشند باعث بهبود و مانع دویدن و رسیدن جراحت بدیگر نقاط بدن میشود.
پر کردن میان سیب که آنرا خالی کرده، زعفران پر کنند و بو کنند در رفع خناق (دیفتری) و درد و رنج گلو و ذات الجنب بیعدیل میباشد.
خوردن و بوئیدن و هر نوع عمل دیگر زعفران مضر حال محرورین یعنی گرم مزاجها و خشک طبیعت‌ها و مفید حال بلغمی‌ها و سردمزاجها و در صفراوی‌ها مضر اعصاب و تکدر حواس و ضعیف‌کننده اشتها و غثیان‌آور و مصلحش سکنجبین و آب انار و آب کدو و مغز خیار و آب لیمو و مثل آن میباشد.

زفت علاج امراض: خون‌مردگی، ضرب‌دیدگی، سینه و حلق، لک ناخن، لک و پیس، شقاق و ترک، مقعد و فرج، زالو، جراحت دهان

مایعی سیاه سیال که از درخت صنوبر بیرون میآورند و نوع دومی زفت دریائی است که بنام قیر شناخته شده است و تقریبا هر دو را خاصیت یکسان میباشد،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۱۷

بصورت مایع و جامد، با طبیعت گرم و خشک، مفید حال امزجه سرد و تر.

چون زفت را بر محل خون‌مرده و ضرب دیده ضماد کنند خون فاسد را از زیر جلد بظاهر میآورد و پاک میکند.

خوردن بمقدار یک نخود از آن سینه و حلق را از چرک و اخلاط پاک میسازد.

خوردن همین مقدار از او با شکر رفع سمیت ادویه قتاله و اغذیه مسموم میکند.

مالیدن آن بر بدن و نگاهداشتنش یکی دو ساعت سبب فربهی میشود.

گذاشتن قیر با نمک بر محل گزیدگی جانور باعث رفع زهر آن جانور شده، بهبود میآورد.

گذاشتن زفت که با موم حل کرده باشند بر روی ناخن رفع لک و سفیدی روی ناخن میکند.

مالیدن زفت و موم ببدن رفع ورم و سختی و لک و پیس سیاه و سفید پوست میکند.

گذاشتن ضماد زفت و موم بر شقاق مقعد و فرج باعث بهبود آنها شده، همچنین رافع جراحت دهان مثانه و مالیدنش بر دست و پا رافع ترک آنها میباشد.

مالیدن آن با عسل بر روی زخم باعث پاک شدن چرک زخم و بر روی ریشه ناخن نیکو کشتن آن میشود.

چسباندن زفت و موم بر وسط سر پس از تراشیدن باعث بیرون آمدن زالوی بحلق چسبیده میشود.

گذاشتن آن با شکر بر زخم خوره، بهر قسم که باشد مفید و بر جرب (جراحت و جوش خارش‌دار) حیوانات علاج مرض آن میکند.

مالیدن زفت با شکر بر بدن باعث تمدد اعصاب و رافع عرق النساء میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۱۸

مالیدن زفت و شکر برداء الثعلب (نقطه‌هائی از سر و ریش که مبتلاـ بمرض ریزش مو میشوند) موی ریخته آن نقاط را میرویاند.

گذاشتن زفت و آرد جو بر خنازیر سبب بهبود آن میشود.

خوردن آن مضر سر و شش و رفع ضررش را کتیرا و بنفشه میکند.

زنجبیل علاج امراض: ذهن و حافظه، بادها، معده، جگر، حلق و دماغ، لقوه، مفاصل، تقطیر بول، یرقان، اسهال

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.

خوردن زنجبیل مبهی یعنی نعوظآور و تحلیل برنده بادهای غلیظ معده و امعاء و جمع کننده رطوبات میباشد.

زنجبیل رافع تشنگی بلغمی و مقوی معده و جگر و حافظه بوده دفع سموم حیوانی میکند.

زنجبیل اخلاط غلیظ را دفع و رطوبات دماغ و حلق و بینی را رفع میکند.

خوردن زنجبیل در هوای سرد مانع اذیت برودت آن میشود.

خوردن زنجبیل فالج و لقوه و مفاصل و درد ساقها را فایده میکند.

زنجبیل کرم معده و یرقان و تقطیر بول (قطره قطره آمدن ادرار) و اسهالی که از غذای مسموم باشد را رفع میکند.

خوردن زنجبیل با نبات رافع مضرت میوه‌های تازه و رطوبت معده میباشد.

پاشیدن زنجبیل کوبیده بر روی تخم‌مرغ عسلی و خوردن آن منی را زیاد و میل جماع را بیش میکند.
خوردن زنجبیل با (خولنجان) و پسته در تقویت باء بیمانند میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۱۹
سرمه زنجبیل که آنرا چندان سائیده تا بنرمی غبار بشود پرده چشم و سفیدی و دانه آنرا رفع میکند.
ضماد کوبیده زنجبیل که با آب خمیر کرده باشند باعث تقویت اعصاب میشود.
گذاشتن ضماد زنجبیل که کوبیده با آب خمیر کرده بگذارند جراحت کزاز را رفع و در رفع باد و ورم بواسیر بیعدیل میباشد.
در دهان داشتن زنجبیل رفع تشنگی و عطشی که از غلبه بلغم بهمرسیده باشد میکند.
مربای زنجبیل محرک باء سردمزاجها و جهت تقویت و هاضمه پیران و از میان بردن بلغم بیمانند میباشد.
زنجبیل بصورت مختلفه مانند نیمکوب کردن و جوشاندن و با دارچین جوشاندن و با نبات یا قند خوردن و بگونه مربا و بصورت پرورده استعمال میشود.
مضر حال صفراوی‌ها و گرم‌مزاجها و خشک‌طبیعت‌ها بوده که باید از آن احتراز جویند و در قبال فایده‌مند رطوبتی‌ها و سردمزاجها مخصوصا بلغمی‌ها میباشد و زیاد خوردنش مضر حلق و رفع ضررش عسل و روغن بادام میکند.

زیتون علاج امراض: لاغری، بیخوابی، شوره سر، سوختگی، لک ناخن، سینه و شش، امور جنسی، سفلیس

با طبیعت گرم باعتدال و قابض، مفید حال بلغمی‌ها و سردمزاجها.
خوردن دانه سبز رسیده زیتون که در نمک پرورده شده باشد، «البته با غذا، نه در قبل و بعد از آن» معده را قوت داده و بفعالیت آورده، موجب تحریک
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۰
اشتها میشود.
زیتون مزاج را بسته، مورث بیخوابی و لاغری میگردد.
زیتون مبهی و باعث نعوظ سردمزاجها میشود.
ضماد کوبیده دانه زیتون بر سر، رفع سبوسه و شوره سر میکند.
ضماد نارس زیتون بر سوختگی آتش علاج آن میکند.
مالیدن کوبیده دانه او با پیه و آرد گندم رفع لک ناخن میکند.
بخور سیاه رسیده او با هسته که در آب جوشانده سر بر آن گرفته پارچه بر سر انداخته بخار آنرا بسر و سینه برسانند در رفع امراض سینه و شش مفید و دفع سرفه و ناراحتی آن میکند.
ضماد کوبیده برگ تازه او بر زخم آتشک و مثل آن و مالیدنش بر جوشهای سوزش‌دار باعث بهبود جراحات شده رفع سوزش و جوشش و ناراحتی‌های پوست و منع گسترش مرض میکند.
گذاشتن کوبیده برگ او بر پشت چشم خشکی و ورم و ناراحتی چشم را برطرف میسازد.
مالیدن و گذاشتن ضماد کوبیده برگ او اورام و آزار پوست را مفید و بستنش بر سر، درد و خارش و سوزش و پوسته و جوش سر، که مرطوب بوده یا دلمه ببندد را التیام میدهد.

ضماد کردن برگ کوبیده تازه او با عسل بر عقربک (جراحت مزاحم گوشه انگشت یا ناخن) علاج جراحت آن میکند.
ضماد کوبیده برگ تازه زیتون با آرد جو بر زیر ناف اسهال را بند میآورد.
جویدن برگ تازه او زخم دندان را درمان و گذاشتن پخته او با آب‌غوره بحدیکه بقوام برسد بر دندان کرم‌خورده باعث از میان بردن کرم و مانع سستی و افتادن آن میشود.
مالیدن پخته برگ تازه او در شراب، نقرس و درد مفاصل را رفع میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۱
مضمضه آب او در دهان رفع درد دندان کرم‌خورده میکند.
اماله آب پخته برگ تازه زیتون زخمهای باطنی، مانند زخم روده و معده و مقعد و رحم را بهبود میدهد.
روغن زیتون در افعال مثل برگ اوست و تنقیه روغن زیتون به رحم قطع خونریزی و لیزابه و رطوبات آن میکند.
ضماد کوبیده برگ تازه زیتون بر پشت چشم جهت برآمدگی حدقه چشم نافع و قطع ریختن مواد مضر بچشم و خوره پلک میکند.
چون ریشه درخت زیتون را با برگ او جوشانده مضمضه کنند درد سر را تسکین میدهد.
چکاندن آب همین جوشانده جلوگیری از رطوبات و بخارات دماغ میکند.
گذاشتن خمیر کرده ریشه کوبیده او بر جای نیش عقرب در کشیدن زهر عقرب و بهبود جراحت آن آزموده میباشد.
چون شاخه‌های نازک و برگ او را در کوزه سفال ریخته در تنور بتابند تا بسوزد و بیرون آورده، شراب بپاشند و دو مرتبه بسوزانند و غبار مانند سائیده نگاهدارند، سرمه‌اش درباره چشم بهتر از توتیا شناخته شده است.
ضماد خاکستر چوب و برگ او با سرکه که بمقدار چهار انگشت بالای عروق و مفصل ناراحت عرق النساء ببندند جهت مجروح ساختن و رفع علت از مجربات میباشد.
همچنین دیگر نیز ضماد سائیده برگ و شاخ او را که خمیر کرده بگذارند در این امر مجرب دانسته‌اند.
ضماد خاکستر چوب و برگ او با عسل و آب دانه زیتون جهت محل مو ریخته (داء الثعلب) سریع الاثر و در رفع جوشهای لیزابه‌دار و سوزش‌دار و خارش‌دار و مرطوب مؤثر میباشد.
چون شاخه او را بسوزانند و آبی که از سر دیگرش میچکد بگیرند و بر خارش
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۲
و شوره سر بمالند علاج مرض او میکند.
شستن سر با آب پخته همه اجزاء او از برگ و شاخه و میوه رفع درد شقیقه و سر و دوار و صداع میکند.
پاشیدن همین جوشانده در خانه باعث گریزاندن حشرات میشود.
مضمضه آب نمکی که زیتون در آن خیسانده باشند استحکام لثه و دندان میدهد.
صمغ زیتون قوی‌تر از کندر و در تقویت ذهن و رفع سرفه مزمن و اخراج بلغم که در دهان گرفته بجوند بیمانند میباشد.
پاشیدن کوبیده صمغ زیتون بر روی زخم باعث بهبود جراحت و داخل مرهمها سبب روئیدن گوشت میشود.
آشامیدن ۴۰ گرم روغن زیتون با آب جوشانده جو (ماء الشعیر) مسهل قوی سردمزاجها و مسکن درد مفاصل و عرق النساء و درد کمر میباشد.
ساختن مرهمها با روغن زیتون باعث التیام جراحات و مالیدن او جهت دردهای رطوبتی با اثر سریع میباشد.

روغن زیتون کهنه که چند سال بر او گذشته باشد گرمتر و مؤثرتر از تازه آن و خوردن و مالیدنش محلل غذا و ملین طبع و پاک‌کننده بشره و جلادهنده پوست میباشد.

مالیدن روغن زیتون کهنه بر اعضا مانع جمود و خشک شدن آن و جلوگیری از ضرر سرمازدگی و هوای سرد میکند.

کشیدن این روغن بچشم تقویت بصر و رفع سفیدی لک چشم میکند.

خوردن تا ۴۰ گرم روغن زیتون با شراب و آب گرم رفع درد و پیچ روده و اخراج کرم معده میکند.

قی کردن وسیله خوردن روغن زیتون و آب گرم رفع سمیت دواجات سمی میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۳

اماله نیمگرم او قولنج (شکم‌درد) بادی را رفع کرده بهبود میدهد.

خوردن زیاد زیتون و روغن آن مورث بیخوابی و لاغری و مضر شش و سینه بوده، رفع ضررش با خوردن شیرینها میباشد.

زیره معالج امراض: نفخ و گاز، آروغ، شکم‌درد، گل و ذغال خوردن، طحال، تنگ‌نفس

با طبیعت گرم و خشک و لطیف، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.

خوردن زیره بول و ادرار و شیر و عرق سردمزاجها را رانده، حبس طبیعت روان و حیض جاری میکند.

زیره تریاق (بهترین دوا) جمیع سموم حشرات و بادشکن و نفخ و گاز معده را دفع میکند.

زیره باعث هضم غذا شده آروغ میآورد.

زیره لطیف‌کننده غذاهای گوشتی و گوشتهای سفت سخت‌پخت و رفع تنگ‌نفس و کرم معده و دل‌درد و شکم‌درد بادی و میل گل و ذغال خوردن و امثال آن میکند.

زیره سکسکه رطوبتی و ورم بادی طحال را برطرف میسازد.

زیره بوداده اسهال رطوبتی را نافع و با سرکه پرورده او (ترشی زیره) که بعد از آن برشته کنند (بو بدهند) بسیار قابض و در قطع اسهال و رطوبات معده قوی الاثر میباشد.

اماله پخته زیره بادشکن و نفخ و گاز را برطرف میسازد.

برداشتن زیره کوبیده با روغن زیتون «که در پارچه زن بخود برگیرد» قطع

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۴

حیض میکند.

مضمضه پخته او تسکین درد دندان و نزله‌ها، خصوصا با پونه میدهد.

چکاندن آب زیره که زیره را در آن خیسانده باشند جراحت و خارش چشم را برطرف میسازد و با سفیده تخم‌مرغ درد چشم حار (گرم) و مالیدنش تیرگی بشره را رفع میکند.

آب فشرده خیسانده او لک چشم و با نمک جوش و ناخنه پلک را برطرف میسازد.

چکاندن آب زیره با سرکه خون‌دماغ را قطع میکند و مالیدن او با روغن زیتون ورم طحال و ضمادش با آرد باقلی هرگونه ورم را تحلیل میبرد.

چون آب زیره را بر بدن نوزاد بمالند مادام العمر از شپش و تولد آن در امان میباشد.

زیره سبز ملین طبع و خوردنش در تقطیر بول (قطره قطره آمدن ادرار) و اخراج سنگ مثانه و خون بسته شده در آن بیمانند میباشد.

خوردن زیره و سرکه سکسکه و کرم معده را رفع میکند.

ضماد زیره و روغن زیتون و عسل رافع رنگ خون‌مرده زیر جلد و ورم آن میباشد.

خوردن زیاد زیره مضر ریه و باعث زردی رنگ و مصلحش سرکه و مقدار خوراکش تا یکی دو نخود میباشد.

سبوس گندم– سبوس معالج امراض: سرفه، خشکی سینه، درد پستان، ورم، گزیدگی مار و عقرب، مفاصل، زکام، شپش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۵

مراد سبوس گندم است با طبیعت اندک گرم و خشک.

آشامیدن آب پخته سبوس با شکر و عسل، سرفه و خشکی سینه و تنگ‌نفس را بهبود داده، غذای مفید ناقهین و بیماران میباشد.

ضماد پخته او در شراب یا سرکه‌شیره و امثال آن تسکین درد پستان و تحلیل ورم آن‌که از بسته شدن شیر بهمرسیده باشد میدهد.

بستن سبوس و نمک گرم بر محل گزیدگی مار و افعی نافع آن و بستن بر اعضای متورم باعث تحلیل ورم عضو میشود.

پختن او در سرکه و مالیدنش جوشهای مسری و منتشر شونده و جرب دونده و خارش پوست و ورمهای گرم را رفع میکند.

گذاشتن سبوس در سرکه و روغن زیتون پخته رفع ضربان مفاصل میکند.

گذاشتن پخته او در آب ترب بر محل گزیدگی عقرب رافع درد آن می‌باشد.

بخور خیسانده او در سرکه زکام را نفع میدهد.

مالیدن سبوس پخته جو، خارش بدن را رفع میکند.

بخور سبوس عدس رفع رشک و شپش و سبوس باقلی جلوگیری از ریختن موی سر و شکوفه درختان میکند.

سپستان معالج امراض: سینه و حلق، سرفه خشک، عطش، سوزش بول، خشکی حلق، گرفتگی صدا، زخم روده، تب‌ها، دمل

داروئی فراوان موجود که عطارها و بذرفروشها فروشند، با طبیعت معتدل و تر، مفید تمام امزجه، خاصه گرم‌مزاجها.

خوردن استکانی لعاب سپستان که قاشقی از آنرا در استکانی آب جوش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۶

بریزند سینه و حلق خشن ناراحت را نرم و سرفه خشک را آسوده ساخته، تسکین درد و الم آن میدهد.

خوردن لعاب سپستان صفرا و عطش را برطرف میسازد.

لعاب سپستان تقویت معده و روده کرده، سوزش بول را برطرف میکند.

لعاب سپستان زخم روده‌ای را که از خوردن دوای تند بهم رسیده باشد رفع و اصلاح اذیت دواهای مسهل و امثال آن میکند.

خوردن لعاب سپستان تبهای گرم را قطع و بلغم شور را رفع میکند.

چون سپستان را در شیره خرما پخته بر دمل گذارند سر دمل را گشوده، بهبود میدهد.
مقدار خوردن سپستان از سی عدد تا ۲۰- ۳۰ گرم و گویند زیاده آن مضر جگر و مصلحش در سردمزاجها گل سرخ و در گرم‌مزاجها عناب میباشد.

سدر علاج امراض: زخم روده و معده، خونریزی داخل، استسقا، سپرز، ریزش مو، اعصاب و عضلات، ورم‌ها

با نام دیگر کنار و از او مقصود سائیده برگ او میباشد، با طبیعت سرد و خشک، مفید حال گرم‌مزاجها و رطوبتی‌ها.
چون مشتی سدر را در آب نیمگرم حل کرده تنقیه کنند، زخم روده و معده و احشاء را مفید و با هرچند روز یک بار تکرار تا چند بار علاج آن میکند.
خوردن بمقدار دو سه نخود (قاشق چای‌خوری) آن با آب رافع خونریزی داخلی و زخم امعاء و احشاء و اسهال از ضعف معده میباشد.
خوردن همین مقدار آن رفع عطش و مرض استسقاء و بیماری سپرز میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۲۷
پاشیدن او بر روی جراحات زخم و جراحات را بهم آورده، بهبود میدهد.
مالیدن خیسانده او با آب بر بدن، چرک و کثافت بدن را برده باعث پاکیزگی و قوت آن میشود.
مالیدن و بستن آن بر سر و مو باعث تقویت و جلوگیری از ریزش آن میکند.
مالیدن سدر بعد از هر شستشو ببدن در حمام باعث تقویت اعصاب و عضلات میشود.
ضماد او که آنرا در شراب خیسانده باشند تحلیل ورمهای گرم میدهد.
همچنین ضماد پخته او که جوشانده مانند خمیر بر ورم بگذارند دارای همین اثر و باعث پخته شدن ماده فاسد و نرم شدن و صاف شدن ورم میشود.
چنانچه او را سردمزاج بخورد رفع ضررش با گلقند (گل سرخی که کوبیده گلاب بپاشند و با عسل یا شکر جوشانده معجون سازند) میباشد و چون لازم شود گرم‌مزاج بخورد برای رفع ضررش باید سکنجبین بخورد.

سرکه علاج امراض: درد اعضاء، اخلاط مضر، هضم، اشتها، طحال، صفرا، تنگی‌نفس، سموم، انعقاد خون

با طبیعت سرد و خشک و قابض، مفید حال گرم‌مزاجها.
سرکه جمع‌کننده و با سرعت نفوذ در اعضاء و رساننده قوه دارو ببدن میباشد.
خوردن سرکه پوست را لطیف و اخلاط غلیظ مضر را رفع میکند.
سرکه رافع تشنگی و کمک‌هضم غذا میباشد.
خوردن سرکه خونریزی اندام را در داخل و خارج جلوگیری کرده، تحریک
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۲۸
اشتها میکند.

سرکه بلغم را تا حد مفید نگاهداشته اصلاح طحال میکند.
سرکه موافق معده‌های ناآرام ملتهب و بلغمی و صفرا و گیر معده را رفع میسازد.
خوردن بمداومت سرکه با شکم ناشتا قاتل کرم معده میباشد.
خوردن سرکه گرم با عسل گیر نفس و نفس زدن و تنگی آنرا رفع میکند.
چون سرکه را گرم‌کرده بخورند و قی بکنند سموم ادویه کشنده را دفع و رفع انعقاد خون و شیرمانده در پستان میکند.
خوردن سرکه با نمک رفع ضرر گرسنه ماندن میکند.
سرکه رافع زهر و آزار گزیدن سگ هار میباشد.
کم‌کم خوردن سرکه و بتدریج خوردن آن زالوی بحلق چسبیده را بیحس و جدا میسازد.
مکیدن سرکه بتدریج سرفه کهنه رطوبتی را رفع میکند.
غرغره نیمگرم سرکه مانع ریختن فضول مضر بحلق مبتلا بخناق و افتادن لوزه و ورم لهات (لوزه‌ها) میشود.
مضمضه سرکه درد دندان را ساکن و خون دندان را که کنده باشند بند میآورد و چون (زاج) در آن حل کرده باشند و در دهان گیرند خون لثه و سستی آنرا رفع میکند.
مالیدن سرکه باطراف زخمهای بد مانع انتشار (دویدن) آن میشود.
مالیدن سرکه ببدن مانع زیادی و آزار باد سرخ شده، دفع و رفع جوش و سوزش و خارش و ناراحتی‌های پوست و مانع پخش و سودا (جوش و جراحات پوسته‌دار خارش‌دار) بدیگر نقاط بدن میشود.
مالیدن سرکه بر بواسیر آنرا جمع و قطع درد و اذیت آن میکند و مالیدن و خوردنش ورمهای ظاهری و باطنی را رفع و مانع ورم جراحات تازه میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۲۹
خوردن سرکه درد سر گرم و خارش بدن و رنج گزیدن حشرت و حیوانات سمی را رفع میکند.
مالیدن سرکه بر سوختگی مفید و معالج فوری آن میباشد.
مالیدن سرکه بمحل سالم بدن مانع ریختن مواد بیمار و مضر از سایر نقاط بدن‌تان میشود.
مالیدن جوشانده سرکه بر جای گزیدگی حیوانات سمی رفع سم آن و بر محل خونریزی قطع خون آن میکند.
غذائیکه با سرکه پخته شده باشد بی‌ضررترین و مانع ریختن فضول (مواد فاسد مضر) بشکم میشود.
چون انجیر را در سرکه پخته کوبیده بگذارند رفع سوزش عضو سوزناك و خشونت و خشکی و ناراحتی آن میکند.
مالیدن سرکه و گوگرد با مداومت علاج نقرس میکند.
مالیدن سرکه با عسل کیسه زیر چشم را رفع و دفع آثار بدنما و خون‌مرده زیر پلك میکند.
مالیدن سرکه با روغن گل سرخ و بی‌آن بر سر و پیشانی رفع دردسری که از گرما و حرارت و آفتاب و مثل آن باشد میکند.
مالیدن سرکه و آرد جو بر گلو رفع خناق و مالیدنش بر پستان رفع ورم پستان و بر بناگوش رفع ورم پشت گوش میکند.
بستن خاکستری که سرکه بر آن پاشیده، نمزده نیمگرم کرده باشند بر غده رفع غده و بر ورمها تحلیل آنها میدهد.
بستن کوبیده اسفند که با سرکه خمیر کرده باشند رفع خمو و سستی و ضعف عضو ضعیف و مفاصل و بر کزاز درمان کزاز میکند.
چون سرکه را با گلاب جوشانده، پارچه با او تر کرده بر سر بگذارند علاج دردسری که از صفرا و خون و بخارات حمام و

مثل آن باشد میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۳۰

چون سنگ را در آتش گرم کرده در سرکه انداخته، پارچه بر سر انداخته سر بر بخار آن بگیرند سردرد کهنه و نزله‌ها و با کشیدن نفس سرفه کهنه را رفع میکند، بر همین بخار چون بواسیر را گرفته بخور بدهند مسکن فوری و با مداومت معالج آن میباشد.

خوردن انجیر و مویزی که در سرکه خیسانده باشند علاج رنج طحال میکند.

چون زیره و نعنا یا پونه را در سرکه پخته، در دهان گرفته مضمضه کنند تسکین درد دندان داده در بهبود جراحت لثه بیمانند میباشد.

چکاندن سرکه در گوش رفع گوش‌دردی که از گرمی باشد میکند.

چون گوش را بر بخار سرکه بگیرند سنگینی آنرا رفع و قاطع طنین صدای آن میباشد.

گرفتن بینی بر بخار سرکه و بالا کشیدن آن گیر انتهای بینی و مضرات مجرای تنفس و دماغ را رفع میکند.

بخور سرکه و گلاب و روغن بادام و استنشاق آن نافع سرسام و هذیان می‌باشد.

چون پیاز کوهی را ورقه کرده در سرکه بجوشانند تا پخته شود و تا یکهفته در آفتاب گذاشته صاف کنند و هر روز ناشتا یک قاشق غذاخوری بخورند بوی بد دهان را که از بدی معده باشد رفع میکند.

زیاد خوردن سرکه بیماران و پیران و سوداوی‌مزاجها و صاحبان سرفه تازه و سرفه خشک و ضعیف‌مزاجها و عصبانی‌ها و همچنین احشاء و امعاء و شش و ریه و مفاصل و نور چشم را مضر میباشد.

ایضا باعث زردی رنگ رخسار و لاغری بدن و استسقا و باد معده و رافع ضررش گوشت آب چرب و آب گوشت غلیظ که از گوشت سرخ باشد و شیرینها میباشد.

همچنین بیمار سرفه‌ای که برای رفع ضرر سرکه با آن باید روغن بادام و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۳۱

ادویه کم حرارت بخورد و صاحب اعصاب ضعیف که با سرکه باید عسل و ادویه گرم و زخم روده باید چیزهای لعاب‌دار مثل لعاب بهدانه و مانند آن بخورد.

سرو علاج امراض: شاش‌بند، مثانه، جراحات، رطوبات، لک و پیس، لک ناخن

درختیست معروف با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها، ثمر درخت سرو گرمتر از دیگر اجزاء و صمغ او گرمتر از ثمر.

آشامیدن تا دو مثقال (۱۰ گرم) از برگ سائیده او با نیم مثقال (۵/ ۲ گرم؟؟؟) تقویت مثانه و رفع شاش‌بند میکند.

چون برگ سرو را سوزانده در آب سائیده بر سوختگی آتش بمالند باعث بهبود آن میشود.

پاشیدن سائیده خشک برگ او بر جراحات آب‌دار رفع رطوبت آن کرده، بهبود جراحت میدهد.

چکاندن آب‌میوه تازه او در بینی رفع جراحت دماغ میکند.

ضماد پخته برگ سرو در سرکه و آرد باقلا قلع آثار لک و پیس سیاه و سفید ناخن میکند.

بستن پخته برگ او بر بیضه رفع باد فتق و بر دیگر ورمها باعث فرو نشستن ورم میگردد.
مالیدن پخته برگ سرو با آرد جو جوش و سوزه و خارپوست و سوختگی آتش را رفع میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۳۲
غرغره آب پخته او درد دندان را رفع و جراحت و چرک و ناراحتی و سستی لثه را درمان میکند.
بخور و دود سرو، حشرات خصوصا پشه را میگریزاند.
نوشیدن آب جوشانده برگ او با عسل رفع سرفه کهنه و تقویت معده میکند.
آشامیدن سائیده او با شراب قطع خونریزی داخلی و علاج زخم و جراحت روده و منع ریختن مواد فاسد بمعده میکند.
پاشیدن سائیده صمغش بر جراحت بواسیر سبب بهبود آن شده و در بینی کشیدنش درمان جراحت بینی میکند.
پاشیدن سائیده صمغ سرو با (گلنار) بر جراحات آب‌دار رافع رطوبت آن شده درمان جراحت میکند.
جویدن صمغ، رفع آب‌ریزش دهان میکند.
چون میوه و برگ او را با (آمله) و آب و سرکه بپزند چندانکه کاملا پخته و متلاشی شود و سپس با روغن کنجد بجوشانند، بستن ثقل او بر موی و مالیدن روغنش پس از شستن آن بر مو موجب سیاهی رنگ و تقویت و بلندی مو شده و مانع ریختن آن میگردد.
ضماد پخته برگ و میوه کوبیده او با موم و روغن زیتون بر معده سبب تقویت آن میشود.
خوردن آن مضر ریه و مصلحش خوردن لعاب کتیرا میباشد.

سریش علاج امراض: بادها، باء، مقعد، سنگ کلیه، حیض، جراحات، درد پهلو، سفتی و یبوست مزاج

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۳۳
غرض سائیده گیاهیست که از خیسانده او لعابی بدست میآید که با آن کاغذ و مقوا و مثل آن میچسبانند، در طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.
خوردن بمقدار دو سه نخود کوبیده او با آب تقویت باء کرده بادهای ظاهر و باطن را شکسته رفع درد و ورم مقعد و رحم میکند.
خوردن سریش بمقدار مذکور باعث نرم کردن و ریختن سنگ کلیه بوده، رافع زخمهای باطنی و سبب بازشدن بول و حیض میشود.
خوردن سریش سرفه و درد پهلو و درد عضلات را نافع و لینت طبع میآورد.
خوردن آن با شراب و مالیدنش رفع زهر نیش عقرب میکند.
خوردن ساقه تازه آن خصوصا اگر با سرکه و روغن زیتون پخته باشند رفع یرقان میکند.
مالیدن لعاب سریش با سفیدآب و سفیده تخم‌مرغ در جهت بهبود سوختگی آتش بیمانند میباشد.
مالیدن لعاب سریش با گوگرد لک و پیس سیاه و با آرد باقلی خارش بدن را رفع میکند.
مالیدن سریش ببدن رفع خارش و سوزش گزیدن حشرات میکند.
ضماد پخته سریش که آنرا مانند خمیر بر موضع جراحت بگذارند علاج زخمهای پلید و ورم پستان و ورم بیضه و دمل و

جراحات چرک‌دار میکند.
مالیدن لعاب سریش ببدن جهت امراض پوست و رویاندن موی ریخته و با عسل رفع استسقا و لک و پیس سفید و چون آنرا سوزانده با روغن گردو یا نارگیل یا پسته بمالند موی ریخته را میرویاند.
سرمه سوخته سریش که آنرا مانند غبار سائیده بچشم بکشند رفع لک سفید چشم میکند.
چون سریش را پخته با شراب و (مر) و زعفران آمیخته و صاف‌کرده چند قطره بچشم چکانند رفع آب‌ریزش و رطوبات چشم و جوش و سوزش پلک

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۳۴

میکند.
چکاندن لعاب سریش با کندر و عسل و (مر) و شراب که کندر را در آن سائیده حل کنند و در گوش چکانند چرک گوش را خشک میکند.
چکاندن لعاب پخته سریش که سریش را در روغن زیتون پخته باشند در گوشی که درد نمیکند درد گوش علیل را رفع میکند.
همچنین مالیدن سریشی که در روغن زیتون پخته باشند شقاق (ترکیدگی) از سرما بهم رسیده را درمان و سوختگی از آتش را علاج میکند.
چکاندن همین روغن در گوش سنگین گوش (ثقل سامعه) را درمان و مالیدنش بر دندان مقابل دندان دردناک باعث سکون درد دندان علیل میشود.
سریش مضر کلیه و رافع ضررش مصطکی میباشد.

سریشم (ژله) علاج امراض: خونریزی سینه، ورم زخم، خارش و خشکی، زبری پوست، برص و لک و پیس

ژله‌ایست که از جوشاندن پوست حیوانات بدست میآید، با طبیعت گرم و خشک، مفید حال بلغمی‌ها و سردمزاجها.
خوردن سریشم بمقدار قاشقی زخم ریه و خونریزی سینه را رفع میکند.
ضماد او که مانند خمیر ساخته بگذارند مانع ورم گردن زخم میشود.
مالیدن آن بر سوختگی التیام جراحات آن میدهد و بستنش بر استخوان شکسته آنرا بهم‌آورده جوش میدهد.
مالیدن سریشم حل‌کرده ببدن برص و لک و پیس را رفع کرده امراض جلدی از قبیل جوش و بثور و خارش و خشکی و زبری پوست را دفع میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۳۵

چون سریشم را سوزانده در آب ریخته نیکو صاف کنند و بچشم چکانند از قوت و فایده بچشم، همردیف توتیا میباشد، طریق بهره‌گیری از سریشم در آب ریختن و روی آتش ملایم گذاردن و برهم زدن آن است، رقت و غلظت آن بسته به طرز استفاده از آن میباشد.

سعد علاج امراض: عرق عفونت، سنگ کلیه، زهر و نیش، قلب و خفقان، صداع، هاضمه، سردرد، بواسیر، مقعد

ریشه‌ایست بقدر زیتون و بزرگتر از آن، با رنگی تیره و داخل سفید، خوشبوی و معطر که بفارسی مشک زمین گویند و عطارها در ردیف بخور خوشبو فروشند.

با طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.

خوردن کوبیده دو سه نخود آن با شکر حیض بسته و سنگ کلیه را باز میکند.

خوردن او مجاری عروق را باز و دفع عفونات بدن با عرق میکند.

خوردن و گذاشتنش بر گزیدگی معالج زهر و نیش عقرب میباشد.

خوردن او تقویت اعصاب و تحریک باء (شهوت) میکند.

آشامیدن او در شربت‌ها فهم و عقل را زیاد و رنگ‌رو را خوب میکند.

آشامیدن او تقویت معده و رفع خفقان (قلب‌گرفتگی) و یرقان (زردی) و صداع (سردرد) و بواسیر مقعد و جراحت بینی و تقویت هاضمه میکند.

مالیدن سائیده او با روغن سقز یا پسته بر کمر و کلیه و مثانه رفع درد و رنج و بیماری آنها میکند.

مالیدن همین روغن بر پشت زهار و زیر شکم بول را رانده رافع تقطیر بول

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۳۶

میباشد.

مالیدن همین روغن بر تمام بدن رفع تبهای کهنه و قطع قی و غثیان میکند.

خوردن و مالیدن همین روغن رفع سردی و رطوبت و فراخی رحم و فرج میکند.

مسواک کردن با سائیده سعد دندان و لثه را محکم و دهان را خوشبو و جراحات آن را رفع و باعث روئیدن گوشت از میان رفته لثه میشود.

پاشیدن سائیده سعد بر جراحات مزمن رطوبی باعث بهبود آن میشود.

خوردن و پاشیدن و ضماد کردن آن رفع دردها و جراحات سرد و بادی و رطوبی میکند.

چکاندن آب او که سائیده آنرا چند روز در آب خیسانده باشند در گوش رفع سنگینی آن میکند.

مالیدن کوبیده او با زفت بر سر رفع و علاج جوش سر میکند.

شستن صورت با او باعث سرخ شدن گونه و صورت میشود.

آشامیدن شرابی که مشتی از نیمکوب او در آن جوشانده باشند کرم معده را میریزاند.

استعمال خوراکی زیاد آن مضر حلق و صدا و ریه و غلظت خون و مولد جذام و مصلح و رافع ضررش سه روز در سرکه خیساندن آن میباشد.

مقدار خوراک از کوبیده‌اش ۶ نخود معادل یک قاشق چایخوری میباشد.

سقز علاج امراض: جراحات باطنی، خشکی پوست، شکستگی و ضرب‌دیدگی، خفقان، سرفه، کجی ناخن، مقعد و فرج

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۳۷

غرض خالص و طبیعی آن میباشد «نه مصنوعی پلاستیکی آن‌که آدامس و مانند آن درست میکنند» با طبیعت گرم و خشک،

مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
جویدن سقز باعث لطافت پوست و داخله بدن و قوت هضم میشود.
سقز بول بسته را رانده، خوردن سه چهار نخود او با عسل جراحات باطنی و داخلی را علاج میباشد.
گذاشتن سقز با (سندروس) و زرده تخم‌مرغ بر شکستگی بهتر از مومیائی بوده، بسرعت رفع الم و ناراحتی آن میکند.
چون یکی دو نخود سقز را با دو برابر آن پیه کمر بز بر آتش ملایم گداخته سه شب وقت خواب دو نخود بخورند در علاج خفقان و سرفه رطوبتی بیمانند میباشد.
چون سقز را بر روی ناخن کج ضماد کنند آنرا درست و راست میسازد.
ضماد سقز بر عضو دردناك و ترك مزمن اعضاء مانند مقعد و فرج و پوست باعث سلامت و علاج میشود، خاصه که قدری شنجرف نیز بآن داخل نمایند.
ضماد سقز بر جراحات زخم را از چرك و كثافات پاك ساخته گوشت میرویاند.
گذاشتن و بستن سقز خار و پیکان فرونشسته را بیرون میآورد.
مالیدن و ضماد سقز با روغن زیتون که در آتش ملایم بگدازند ورمها را به تحلیل آورده، شکاف استخوان را بهم میآورد.
مالیدن سقز و زیتون بر عصب باعث تقویت آن میشود.
جویدن او جذب رطوبت دماغ و بلغم بدن و تنقیه حلق از اخلاط لزج میکند.
مضر گرم‌مزاجها و مصلحش سکنجبین میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۳۸

سماق علاج امراض: اسهال کهنه، معده و شکم، امعاء و احشاء، خونریزی داخلی و خارج، لثه و دندان، جوش و خارش، چرک گوش

با طبیعت سرد و خشک، مفید حال گرم‌مزاجها و رطوبتی‌ها.
خوردن سماق تقویت معده‌های گرم و امعاء و احشاء حار میکند.
خوردن سماق باعث بستگی و بند شکم و معده‌های روان و اسهال و قی و غثیان صفرائی میشود.
خوردن سماق خونریزی داخلی و خارجی را رفع میکند.
خوردن سماق اسهال کهنه و آزارنده را درمان و مانع ریختن صفرا و مواد مضر به امعاء و احشاء میشود.
سماق بول را زیاد و باعث نظافت و تنظیم مثانه میشود.
نیمکوب سماق با زیره رفع قی پرآزار بیتاب‌کننده میکند.
سماق مهیج اشتها و با زرده تخم‌مرغ و گشنیز قطع اسهال میکند.
گوشتی که با سماق پخته باشند قابض و باعث قبض طبیعت میشود.
سائیده او با آب سرد قطع خونریزی بالا و پائین میکند.
سائیدن گرد روی سماق و برداشتنش در پارچه قطع خونریزی رحم میکند.
مسواك با سائیده او تقویت لثه و دندان و رفع جراحت و زخم بد دهان و لثه و اطراف دهان میکند.
چکاندن خیسانده او در گلاب و آب، خصوصا با کمی لعاب کتیرا در چشم جلوگیری از آب‌ریزش چشم و دانه و جوش و

خارش و منع بروز و ظهور آبله در آن میکند.
چکاندن آب این خیسانده در گوش قطع چرک و جریان چرکابه آن میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۳۹
چکاندن آب سماق که تنها سماق را در آب خیسانده باشند در چشم در ابتدای درد جلوگیری از توسعه اذیت آن میکند.
مالیدن و گذاشتن پارچه در آب آن خیسانده و نشستن در آن مانع ورم ضربه و کوفتگی میشود.
ضماد خود سماق که آنرا کوفته با آب خمیر کرده بر محل ورم گذاشته باشند رفع ورم موضعی میکند.
ضماد نرم او با کوبیده ذغال چوب بلوط و آب مفید بواسیر میباشد.
چون سماق را میوه و چوب و برگ با هم بجوشانند تا بقوام عسل برسد و پارچه بدان آغشته زن بخود برگیرد قطع رطوبت رحم و خونریزی آن میکند.
مالیدن همین جوشانده بر جراحات، مخصوصا زخمهای آب‌دار باعث بهم آمدن و خشک شدن و بهبود آن میشود و در دهان گرداندنش علاج جراحت و ناراحتی و سستی لثه میکند.
چکاندن همین جوشانده در چشم رفع ورم و امراض داخل و پلک چشم میکند.
خوردن آب پخته برگ او سودمند امراض خون و اماله آب پخته او علاج زخم روده میکند.
آب پخته برگ او که پس از صاف کردن چندان بجوشانند تا بصورت مربا شود در قبض (بهم آوردن) و سردی بیمانند و بهترین دوای خوردن و مالیدن جهت جمع کردن معده و جراحات و رطوبات و مثل آن میباشد.

سمنو علاج امراض: کم‌خونی، لاغری، مالیخولیا، سرفه خشک، درد سینه، تبهای مخلوط

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۴۰
طریق پختنش آنست که گندم را سبز کرده، شیره سبز او را گرفته بسیار بپزند و بدفعات قطعه‌ای یخ در دیگ آن اندازند تا غلیظ و شیرین گردد، با طبیعت گرم و در خشکی معتدل مفید سردمزاجها.
سمنو دیرهضم و ثقیل، اما در معده‌های قوی تولید خون پاکیزه نموده چاق میکند.
سمنو تعدیل بلغم و بخارات سوداوی کرده مالیخولیا و سرفه خشک و درد سینه را رفع میکند.
زیاد خوردنش مورث تبهای مخلوط و آنچه با بادام و گردو ترتیب دهند کم آزارتر میباشد و مصلحش سکنجبین میباشد.

سنبل طیب علاج امراض: بول و حیض، بواسیر، معده، نفخ و باد، اشتها، غثیان، خفقان، قرمزی چشم

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
خوردن سنبل‌طیب تقویت فم معده و جگر سرد کرده و بول و حیض را باز میکند.
سنبل‌طیب رطوبات معده و سینه را جمع و کثافات دماغی را پاک و مانع محکم شدن ماده در امعاء و معده شده، دفع نوع آن نموده و سنگ کلیه را میریزاند.
سنبل طیب طبع و مزاج روان را بسته و یرقان و بواسیری را که از سردی باشد بهبود میبخشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۴۱
سنبل‌طیب سرفه و درد طحال و سینه را رفع و نفخ و استسقا را تحلیل میدهد.
سنبل‌طیب رفع ورمهای باطنی کرده و با (افسنتین) و صندل «صندل را با سوهان تراشیده، سائیده و نرم‌کرده آنرا استفاده میکنند» بغایت اشتهاآور و مقوی معده میباشد.
خوردن سنبل‌طیب با آب سرد رافع غثیان و خفقان و ضمادش که بر بدن بمالند قاطع عرق و باعث خوشبوئی تن میشود.
چکاندن آب او که در گشنیز خیسانده باشند رفع سرخی چشم و تقویت باصره کرده و مژه ریخته را میرویاند.
برداشتن سنبل‌طیب که زن کوبیده در پارچه بخود برگیرد رحم را پاک کرده و باعث باز شدن حیض میشود.
نشستن در آب جوشانده او در گشودن حیض و پاک کردن رحم دارای همین خاصیت میباشد.
پاشیدن سائیده او بر روی جراحات باعث التیام جراحت میشود.
مالیدن جوشانده او بر سر باعث سیاهی و بلند شدن موی سر میشود.
سنبل‌طیب را بصورت دم‌کرده، مانند چای و بصورت سائیده استفاده میکند و قدر خوراک از سائیده‌اش تا سه چهار نخود و دم‌کرده‌اش یک فنجان و زیاده بر آن مضر کلیه و مصلحش لعاب کتیرا و خنکی‌ها و رطوبتی‌های مانند مغز خیار و هندوانه میباشد.

سنجد علاج امراض: صفرا، استسقا، فلج، کزاز، درد مفاصل، سستی اعضاء، ریزش و سستی مو، معده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۴۲
بهترین آن بزرگ اندازه و شیرین آنست، با طبیعت سرد و خشک و قابض، مفید حال بلغمی‌ها و گرم‌مزاجها و رطوبتی‌ها.
سنجد با غذائیت اندک و موافق مزاج اطفال میباشد.
سنجد معده را قوت بخشیده، تقویت عمل‌کرد معده نموده مانع ریختن صفرا بمعده میشود.
سنجد تب و لرز سرد را رفع و امراض جگر مثل استسقا و یرقان و امراض سینه، مانند سرفه و زخم ریه و امراض دماغی مثل فلج و همچنین کزاز را نفع میدهد.
مالیدن پخته سنجد در آب و پختنش در روغن زیتون تا حدی که آب آن بخار شده روغن بماند درد مفاصل و سستی عضو را رفع میکند.
مالیدن همین روغن بر مو باعث درازی و تقویت مو میشود.
عرق گل سنجد بادهای معده را رفع میکند و در افعال مانند خود آن میباشد.
مقدار خوراک از خود سنجد تا یک مشت (۵۰ عدد) و از روغنش تا نیم مثقال است.

سیاه‌دانه- شونیز علاج امراض: خلط سینه، قولنج و شکم‌درد، درد سینه، سرفه، قی، استسقا، یرقان، زردی، طحال، بدرنگی پوست

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال رطوبتی‌ها و سردمزاجها.
خوردن تا سه نخود سیاه‌دانه حیض و بول بسته را باز میکند.

سیاه‌دانه اخلاط سینه و معده را پخته و جمع و سمومی که از رطوبت و اغذیه سرد طبیعت رسیده باشد دفع میسازد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۴۳
سیاه‌دانه اسقاط جنین و علاج قولنج بادی میکند.
بخور و دود او باعث گریختن حشرات میشود.
خوردن کوبیده سه دانه تا یک نخود با شکر سرفه و درد سینه و قی و غثیان را رفع میکند.
خوردن یک نخود سیاه‌دانه استسقا (تشنگی مفرط) و یرقان (زردی) و درد طحال را رفع میکند.
مالیدن هر صبح سیاه‌دانه کوبیده با روغن زیتون بصورت، باعث صافی پوست و صورت و سرخی گونه و رنگ‌رو میشود.
خوردن سه نخود سیاه‌تخمه با سرکه اقسام کرم معده را میریزاند.
خوردن همین مقدار آن تا سه روز با آب نیمگرم درمان بیماری سگ‌گزیده و زهر رتیل میکند.
خوردن سیاه‌تخمه با سکنجبین تب چند روز در میان و تب بلغمی را قطع میکند.
خوردن سیاه‌دانه با آب عسل گیر و سده معده و روده را رفع و سنگ کلیه و سنگ مثانه را میریزاند.
مالیدن سائیده سوزانده او که در آب مورد (برگ مورد، ۳- ۴ روز در آب خیسانده) سرشته و بصورت مرهم درآورده باشند، در رفع دانه و آزار بواسیر بیعدیل و در رفع زگیل و رفع خال و پوسته پوسته شدن بدن مجرب میباشد.
مالیدن همین آمیخته بر عضو درد مفاصل و بر پیشانی دردسر از سردی و بر بینی ورم بیخ آنرا رفع میکند.
مالیدن سائیده سوزانده سیاه‌دانه با بول اطفال بر ورم باعث تحلیل آن میشود.
مالیدن سوزانده او با سرکه لک و پیس سیاه و سفید و سرخ و کبود را پاک و علاج امراض پوست میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۴۴
مالیدن سوزانده او با آب حنظل (هندوانه ابوجهل) بر دور ناف، کرم کدو را میریزاند.
مالیدن سائیده سوزانده او با خون مار و خون خفاش و خطاف باعث روشن شدن و درخشندگی و جلای پوست میشود.
مالیدن سائیده سوزانده او با عسل و روغن کنجد بر رحم مخصوصا در حین نفاس رفع درد رحم میکند.
مالیدن سوزانده او با روغن گلسرخ یا بادام رفع خارش تن که از سردی باشد میکند.
بستن سوزانده او با موم و روغن و حنا بر سر مانع ریختن موی سر و رویاندن آن میشود.
مالیدن سوزانده او با گلاب بر زخمهای خارش‌دار علاج زخم و خارش آن و بر ساق پا رفع درد ساق میکند.
مالیدن سوزانده او با بول بر سر علاج جوشهای آبدار سر و منع نزله و زکام میکند.
چکاندن آب خیسانده سیاه‌دانه در بینی و بوئیدن او رفع سردرد کهنه و باعث گشودگی گیر انتهای بینی میباشد.
بوئیدن و چکاندن آبش در بینی رفع زکام و لقوه (حرکات و جنبیدن‌های بی‌اختیار) صورت میکند.
ضماد گرم او بر سرکه در ظرفی تابیده در پارچه‌ای گرم‌گرم بر سر گذارند، یا کوبیده با آب گرم خمیرکرده بر سر ببندند رفع زکامی که با آن عطسه باشد میکند.
همین قسم ضماد و بستن او بر هر عضو تحلیل سریع باد و درد و ناراحتی آن میدهد.
همچنین چکاندن بو داده او با روغن زیتون بمقدار سه چهار قطره که آنرا
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۴۵
نیکو سائیده در روغن زیتون مالیده باشند رفع زکام عطسه‌دار میکند.

مضمضه جوشانده او با سرکه درد دندان سرد را رفع میکند.
چکاندن جوشانده او که صاف کرده با روغن سقز جوشانده باشند در گوش رافع درد گوش و باد و صدای آن میباشد.
خوردن روغن او با روغن زیتون و کندر جهت اعاده باء مأیوسین (برگرداندن شهوت محروم‌شده‌ها) از مجربات شمرده شده است.
دستور تهیه روغن او جوشاندن بسیار آن است و صاف کردن و جوشاندنش در روغن زیتون تا آن‌حد که آب بخار شده روغن مانده باشد.
مالیدن همین روغن بر آلات تناسل باعث تقویت و تحریک میشود.
مالیدن همین روغن بر اعضا رافع دردهای صعب که از سردی رسیده باشد و همچنین رفع سستی عضو میکند.
خوردن سیاه‌دانه خود نیز در امور شهوانی سریع الاثر میباشد اما بشرطی که رعایت اعتدال در آن بعمل آمده باشد.
خوردن زیاد آن باعث خناق و بسته شدن شکم و اعضاء و مصلحش سکنجبین و سرکه و کتیرا و ترشیجات و خنکی‌ها مانند مغز خیار و لیموشیرین میباشد.
مقدار خوراک از خود آن تا ۳ نخود و از روغنش نصف آن میباشد.

سیب علاج امراض: قلب و دماغ، خفقان، تنگ‌نفس، غش و ضعف، عطش، سرفه خشک

با طبیعت گرم و تر و ترش او سرد و خشک و ترش و شیرین او در حرارت و برودت معتدل میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۴۶
مجموع سیب قوت دل و دماغ و جگر داده رفع خفقان (قلب‌گرفتگی) و تنگ‌نفس میکند.
نافعترین آن سیب شیرین است که مفرح و لطیف و مقوی روح حیوانی بوده و بسرعت داخل خلط صفرا میشود.
سیب پخته سرفه خشک را رفع کرده و آب او با شراب و گوشت آب (عصاره گوشت) رفع غش و ضعف بدن و بیحالی میکند.
آب سیب در معجون‌ها فرح‌آور و باعث قوت عمل آنها بوده و ترش او قابض یعنی بندآورنده و مسکن عطش و موافق معده‌های گرم و صفراوی میباشد.
خوردن سیب ترش قی و غثیان را فرونشانیده و ترش و شیرین آن مولد خلط صالح یعنی قوای مفید و نارس بیمزه او تولید خلط خام مضر میکند.
ضماد سیب که آنرا کوبیده ببندند در ابتدای ورمهای گرم نافع و سیب تلخ قابض‌تر از همه و عصاره یعنی آب تمام سیب‌ها و عصاره برگ همه سیبها رفع سموم می‌کند.
خوردن شکوفه سیب رفع اخلاط متعفن سینه میکند و با خوردنی‌های مفرح مانند بیدمشک و گلاب تفریح و نشاط زیادتر میآورد.
گویند هرنوع سیب چون در بدن به خلط گرم برسد دفع آن میکند در این معنی که مفید حال گرم‌مزاجها میباشد.
رب سیب ترش که آب آنرا با شکر و عسل بقوام آورده باشند سرد و با رطوبت و در یبوست معتدل و در رفع و غلیان خون و اسهال صفراوی و قی آن، و رفع غم و الم سوداوی نافع و مضر اسهال خونی و شش میباشد.

رب سیب شیرین در افعال قوی‌تر از سیب ترش و شربت سیب سموم و فساد وبا و هوای وبائی را بی‌اثر کرده و فرح قلب و نشاط میآورد.

مربای سیب بهتر از سایر اقسام آن مانند خام و آب و رب آن بوده و خوردنش را هیچگونه مضرت نمیباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۴۷

زیاد خوردن سیب باعث تبهای مخلوط و فراموشی و مولد باد و گاز و مصلحش غذاهای لطیف مانند شیر و برنج (شیربرنج) و فرنی و ترحلوا میباشد و ترش او مضر سینه و مورث ذات الریه و باد و ورم عروق و مصلحش گلقند و دارچین میباشد.

سیر علاج امراض: حیض و عرق، مفاصل، خون، باد و گاز، درد پهلو، شهوت و جماع، تبهای کهنه، زخم معده، درد مقعد

با طبیعت گرم و خشک موافق حال سردمزاجها.

چون سردمزاج از آن بخورد باعث تحلیل غذا و جریان بول و در زن سبب باز شدن حیض و عرق و باز کردن مسامات بدن و جلای پوست میشود.

خوردن سیر بشرط مناسبت داشتن زمان و مزاج و رعایت حد اعتدال رطوبات معده را جمع و درد مفاصل را رفع و خون را رقیق و لطیف کرده حفظ صحت و رفع مضرت آبهای ناسالم و هوای وبائی بیمار میکند.

خوردن سیر صدا را صاف و اخلاط غلیظ سینه و اندرون را پاک و شکم‌درد بادی و نسیان و سرفه و تنگ‌نفس و درد طحال و پهلو را رفع میکند.

خوردن سیر در رطوبتی‌مزاجها محرک باء و مقوی شهوت و مولد منی و مهیج جماع میشود.

برای سردمزاجها خوردن سیر رافع تبهای کهنه و جراحات اندرون و درد مقعد و بواسیر و مفاصل و کرم معده و زالوئی که بحلق مانده باشد و رفع تشنگی و گیر و ثقل و سنگینی‌های سینه و معده و امعاء میکند.

سیر رنگ رخسار را نیکو و پوست را لطیف و غذا را هضم و تنگ‌نفس را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۴۸

رفع و فالج و رعشه را درمان و ورم را نرم و سنگ کلیه را ریزانده و با شراب رفع ضرر سم مار و گزندگان میکند.

مداومت در خوردن سیر موی سفید را ریخته، موی سیاه رویانیده و خوردن آن با گردو فواید آن را چندان میسازد.

خوردن پخته سیر با زیره و برگ صنوبر جهت تقویت دندان و با شیر گوسفند و روغن تازه و عسل در تحریک باء بیعدیل میباشد.

نشستن در آب برگ و ساقه پخته او حیض را گشوده سقط جنین کرده مشیمه مرده و زنده را بیرون میآورد.

مالیدن آب پخته برگ و ساق او با عسل بر روی جراحات آبدار سبب بهبود آن گردیده بیماریهای پوست را رفع و زخم و جراحات چرک‌دار و آب‌دار را درمان و زخم و جوش و سوزه کوره‌های سر را به بهبود میآورد.

جوشانده برگ و ساق او با برگ انجیر سیاه و زیره جهت درمان گزیدگی کند و با (جغد) و روغن زیتون جهت کشیدن زهر عقرب و با سرکه رطوبات بدن و ورمهای اعضا را سود میدهد.

ضماد پخته او با شیر باعث باز شدن دمل و ضماد سوزانده سیر که با عسل آمیخته باشند جهت پاک شدن خون منجمد در زیر پوست و غرغره آب جوشانده او با سرکه سیرترشی زالوی بحلق‌مانده را بیرون میآورد.

زیـاد خوردن آن و عـدم رعـایت مزاج و سن و فصل و مکان سوزاننـده خون و مضـر بواسـیر و زنان حامله و شـیرده و صاحبان خنازیر و مولـد صـفرای بسـیار و ضـعیف کننـده نور چشم و بیـدار کننده امراض خفته و مضـر شـش و هرچه رطوبتی مزاجها و بلغمی‌ها را مفید، گرم‌طبیعت‌ها و صفراوی‌ها و گرم‌مزاجها را مضر و بلکه گاهی موجب امراض هولناك منجر بمرگ میشود.
در هر صورت گرم‌مزاجها را بهتر است که از آن صرفنظر کرده خیر آنرا به شرش بخشیده، در صورت اضطرار لازم است که با خوردن گشنیز و سکنجبین و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۴۹
آب انار ترش یا رب آن رفع مضرت آن نمایند.

شاهتره علاج امراض: خون و صفرا، معده، تب کهنه، غثیان، خلط و کثافات، حکه و خارش، پوست، یرقان، دهان و زبان، گزیدگی

با طبیعت معتدل خشک، مفید حال بلغمی‌ها.
خوردن شاهتره گیر و سده جگر را باز و موجب تقویت آن شده، بول و ادرار را باز میکند.
شاهتره مسهل اخلاط بلغم و سودا و صفرا، خصوصا سودا و مواد گرم سوزاننده، از جمله صفرا بوده، خون را صاف میکند.
خوردن شاهتره باعث تحریك اشتها شده خشك آن قویتر و تقویت معده میکند.
شاهتره مفید سودا و بلغم و جوش و بثور و ناراحتی‌های بدن و تبهای کهنه و خوردن آن با سرکه قی صفرائی و غثیان بلغمی را دفع میکند.
نوشیدن آب شاهتره تازه با تمرهندی معده و روده را از کثافات و اخلاط پاك میسازد.
خوردن آب تازه شاهتره با تمرهندی خارش و آزار پوست و حکه و زردی (یرقان) را برطرف میسازد.
کشیدن و چکاندن آب شاهتره در چشم رافع خارش و باعث تقویت باصره میشود.
مالیدن آب شاهتره با سائیده صمغ مانع روئیدن موی منقلب که کنده باشند،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۵۰
مثل روئیدن موی زائد در پلك میکند.
مضمضه آب شاهتره رفع حرارت و سوزش کام و دهان و زبان و تقویت لثه میکند.
ضماد خشك شاهتره که کوبیـده باشـند، با حنا در حمام که بتن بمالنـد جرب و حکه و خارش و جوش و بثور و دانه سوزان و آزارنده را بهبود میدهد.
شستن سر با آب شاهتره باعث قلع و از میان بردن شپش و رشك میشود.
ضماد تازه او جهت گزیدن زنبور بسیار مؤثر و رافع رنج و زهر و درد آن میشود.
تخم شـاهتره قویتر از برگ و تازه و خشك آن و در صورت عـدم دسترس به خود او میتوان از تخم او اسـتفاده نمود، و مقـدار خوراك از آب آن تا یك سیر (۷۵) گرم و از تخم او تا دو مثقال (۱۰ گرم) میباشد.

شاهدانه – بنگ علاج امراض: فکر و حواس، کندی ذهن و حماقت، کسالت و خستگی، درد گوش، ورم

نبات شاهدانه که برگش بنگ و حشیش و غبار و شکوفه آنرا چرس خوانند، با قوای چهارگانه و طبیعت سرد و خشک، مفید حال گرم‌مزاجها و رطوبتی‌ها.

استعمال بنگ و چرس سکر و بیخودی آورده، فرح و اشتها و نعوظ کاذب می‌آورد.

چرس و بنگ فکر و حواس و جگر و معده را ضعیف کرده، رنگ رو را فاسد و بیماری استسقا و بلادت یعنی کندذهنی و حماقت و کسالت و تکدر فکر و جنون میآورد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۵۱

چرس و بنگ باء و شهوت جماع را با خشک کردن از میان برده، جنبش حس و حرکت و فعالیت بدنی و دماغی را به نقصان میآورد.

چکاندن عصاره شاهدانه در گوش کشنده کرم گوش میباشد.

استنشاق عصاره او دماغ را باز میکند.

شستن سر با پخته پوست نبات شاهدانه رشک و شپش را قلع میکند.

ضماد پخته ریشه او رافع ورمهای گرم و مسکن درد آن میباشد.

شاهدانه گرم و خشک، شکننده باد و مسکن غثیان و بازکننده بول و بندآورنده طبیعت روان و جمع‌کننده منی و بوداده آنرا ضرر کمتر میباشد و زیاد خوردنش باعث زخم روده و مصلحش سکنجبین و خشخاش میباشد.

پاشیدن سائیده پوست ساقه پوسیده او جراحات را بهم آورده مجرب میباشد.

روغن شاهدانه که مانند روغن بادام بگیرند گرم و خشک و جهت تسکین درد اعصاب و سنگینی و درد گوش و ورم‌های سخت نافع و خوردن او قطع باء میکند.

مقدار خوراک او تا دو نخود و برای غیر معتاد زیاده بر این کشنده میباشد و دردخان و کشیدن ضرر آن خفیف‌تر میباشد.

شبت (شوید) علاج امراض: هاضمه، بلغم، سکسکه، حیض، شیر، دستگاه تناسل، آلت و رحم، نفخ شکم

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال بلغمی‌ها و سردمزاجها.

خوردن شبت پزنده طعام و بازکننده باد و بول و حیض و شیر و تخم او در این خصوص قوی‌تر از خود او میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۵۲

شبت مسکن درد شکم و روده و بازکننده گیر و هاضم قوی میباشد.

خوردن شبت یرقان (زردی پوست) و امراض بلغمی و سکسکه و ضعف معده و جگر و طحال را رفع میکند.

خوردن شبت سرفه و تنگ‌نفس را بهبود میدهد.

شبت جهت امراض دستگاه تناسل مفید و خوردن خود و تخم و آب و مالیدن آن به قضیب و بیضتین و پشت زهار و رساندن آن به رحم باعث تقویت آلت و جماع و کمک تولید مثل میکند.

خوردن آب شبت با عسل باعث قی و آسودگی از آزار طعام خراب میشود.

خوردن آب پخته خود و تخم او مسکن درد شکم و روده و رافع نفخ شکم که بعد از گرسنگی زیاد غذا خورده شده باشد میباشد.

خوردن آب پخته شبت رفع سکسکه و قی و غثیان غذای فاسد میکند.
نوشیدن آب پخته او رفع درد پشت و کلیه و مثانه میکند.
سائیده سوخته شبت خشک با عسل که بخورند و بر موضع گذارند رفع علت بواسیر میکند.
خوردن سوخته شبت با عسل و سائیده اندکی شیشه که از کوفتن و سائیدن بمانند غبار شده باشد باعث ریختن سنگ کلیه و رافع عسر بول (شاش‌بند) میشود.
پاشیدن سائیده خشک شبت زخم و جراحت چرک‌دار را بهم آورده خشک میکند و در جهت بهبود زخم ذکر بیعدیل میباشد.
چکاندن آب شبت در گوش رفع امراض گوش میکند.
نشستن در آب جوشانده شبت در بهبود امراض زخم بیمانند و ضماد پخته او که از جوشیدن و پختن سفت شده باشد با عسل بر مقعد باعث لینت طبع میشود.
افزودن تخم او در اطعمه و اغذیه و ترشیها اصلاح معده و منع ترش کردن معده بعد از غذا میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۵۳
خوردن آب شبت باعث قی و غثیان قوی و مداومت در صرف آن مسبب ضعف باصره و منی و مضر گرم‌مزاجها و مصلحش آب لیمو و مثل آن و مقدار خوراك از تازه او تا (۶۰ گرم) و از تخم او تا ۱۲ نخود (۴ گرم) میباشد.

شبدر علاج امراض: خشکی و یبوست مزاج، سموم، استسقا، مثانه، جراحات، درد مفاصل، اسهال، معده و پهلو

با طبیعت گرم و خشک، با اثر زیادتر تخم آن بر برگش، مفید حال سردمزاجها.
خوردن شبدر تازه پوست را جلا و طبع را لینت میدهد.
خوردن کوبیده یك قاشق مرباخوری از تخم او با شراب رفع سموم کشنده میکند.
نوشیدن تخم کوبیده شبدر با شراب درد شکم و قولنج و یرقان و استسقا را رفع میکند.
کشیدن آب شبدر بچشم پرده جلو چشم و اشباح و جراحت آنرا درمان میکند.
روغن شبدر که تخم آنرا کوبیده، جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب تمام شود و بمالند درد مفاصل را دور میسازد.
آب برگ و جوشانده تخم او بازکننده بول و حیض بسته و شیر کم‌شده می‌باشد.
عرق ینجه حیضه (اجابت کم‌کم و پیوسته معده- نوعی اسهال) و درد معده و پهلو و با شکم و سردرد سرد و تقطیر بول (قطره قطره آمدن ادرار) و سردی مثانه را رفع میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۵۴
دادن آب جوشانده آن و گذاشتن پخته‌اش بمحل عقرب‌گزیده رفع درد و سم و ضرر آن کرده بغایت مؤثر میباشد.
بستن کوبیده یا پخته شبدر بر عضو سالم باعث درد آن میشود.
نشاندن طفل کم‌حرکت در آب جوشانده شبدر سبب حرکت و براه افتادن او میشود.
مالیدن روغن ینجه بر دست و پای اطفال سبب حرکت و راه و زیرکی او میشود.

چکاندن آب او در بینی رفع سردرد و صرع و جنون میکند.
مالیدن آب شبدر بصورت پاک‌کننده بشره، اما مضر حال گرم‌مزاجها و باعث سردرد ایشان و خارش و ناراحتی پوست میشود.
کثرت استفاده او خاصه جهت گرم‌مزاجها باعث درد گلو و التهاب و هرچه رطوبت و سردی و بلغم زیادتر غلبه داشته باشد زیادتر نفع میدهد و مصلح و رافع ضررش در حرارتی‌ها گشنیز و کاهو و کاسنی میباشد.

شتر علاج امراض: امور جنسی، سرفه و زکام، جگر و طحال، عضلات، فلج، جوش و جراحات، لک و پیس، خون‌دماغ

با طبیعت گرم و خشک و بهترین او تا دو ساله آن میباشد، موافق حال سرد مزاجها.
خوردن گوشت شتر باه و آلات جماع و اعضاء را تقویت و تب دائمی و عرق النساء و یرقان و سوزش بول را رفع میکند.
بول شتر مسهل سردمزاجها و رافع زرداب و سرفه و زکام و ورم جگر و طحال
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۵۵
و سستی عضلات و فلج و ورم میباشد.
شیر شتر مخصوصا که با بول او آمیخته باشند رفع مرض استسقا میکند.
مالیدن سائیده گوشت سوزانده او بر جرب و زخم و جوش و جراحات خارش‌دار جلد باعث علاج آن امراض میشود.
گذاشتن شش تازه او که هنوز گرم باشد لک و پیس را پاک میکند.
برداشتن مغز ساق او با پشم بعد از طهر اعانت به حمل میدهد.
دمیدن سائیده سرگین او در بینی قطع خون‌دماغ میکند.
ضماد تازه او ورم خنازیر را به تحلیل میآورد.
مالیدن سرگین تازه او بهبود جوش و بثور میدهد.
گذاشتن آن بر زگیل، زگیل را پاک میکند.
چربی کوهان شتر رحم را از کثافات پاک میسازد و بواسیر را درمان و قطع خون آن نموده ترک (شقاق) را علاج میکند.
دمیدن سائیده سوخته موی او قطع خون بینی و پاشیدن آن جلوگیری از خونریزی زخم میکند.[۱۴]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۱ ؛ ص۳۵۵
شیدن سائیده موی سوخته او بر زخم سبب جمع شدن جراحت میشود.
پنیرمایه شتر قوت شهوت را زیاد کرده تهییج جماع میکند.
خوردن شش او بینائی را ضعیف و زیاد خوردن آن کور میکند.
خورانیدن کف دهان او موقع مستی باعث جنون میشود.
چکانیدن آب پونه در بینی شتر مست مستی را از او دور میکند.
چون گندم را با عرق شتر تر کرده بطیور بخورانند باعث بیهوشی طیور میشود، کف دهان او نیز دارای همین اثر میباشد.
نوشته‌اند چون کنه شتر را که زنده باشد بر آستین عاشق ببندند رفع عشق او میکند!
خوردن گوشت و اعضای شتر مضر حال گرم‌مزاجها و در استفاده قابل

اثرات معکوس میباشد.

شراب علاج امراض: بدبوئی، سردرد، هضم، عصب، وحشت و هراس، اعصاب، زخم روده، تب، ضعف مزاج

واضح است که شراب در آئین اسلام از جمله محرمات بوده، نفی آن نیز مسلم میباشد ولی تا دلیل حضورش در اینجا روشن شود باید گفت این بخش مجموعه‌ایست علمی و طبی شامل خواص و مضار اشیاء که پیشینیان و مؤلفین گذشته آنرا آورده خلاف امانت استنساخ و ترجمه بود که من نیز نیاورم و زیادتر از آن جهت که معایب و مفاسد آن روشن شده معلوم شود که شریعت مقدس اسلام آنرا به چه جهت منع کرده است، اگرچه دارای منافع فوق الذکر میباشد.

سابق بر این از آنجا که داروها و وسائل امروزی در بیهوشی‌ها و مانند آن نبود حکما در جراحی‌ها از آن برای استقامت و بالا بردن مقاومت مریض استفاده میکردند و در ناراحتی‌های روحی مانند عشق و جنون و مالیخولیا و در ضعف‌ها و عوارض امثال آن آنرا ضمیمه داروها مینمودند و خواصی نیز از آن مانند رفع بدبوئی دهان و بدن و سردردهای مزمن و سوءهاضمه و تسکین اعصاب و ترس و دلهره و هراس و زخم روده و بعضی از تب‌ها و ضعف مزاج امتحان شده بود، ولی امروزه که داروهای مؤثرتر و بهتر از آن بوجود آمده مسلم است که چنین ماده‌ای بکار نمیآید و ما نیز در اینجا باید بذکر مفاسد آن اکتفا بکنیم.

از آمارهای بدست آمده معلوم شده است که اکثر جنایت و جنحه و فحشا و فساد از شراب و مشتقات آن بوده، دلیری‌های بی‌مورد و شهامت‌ها و غیرت‌های

آنی از صرف مسکرات بوجود آمده چه افراد آرام و متینی که قبل از استعمال آن حتی جرئت سخن گفتن بلند را با افراد نداشته‌اند و پس از آن شیری شده که عربده‌اش محله‌ای را ناآرام کرده است و به همچنین جسارت‌ها و بی‌ادبی‌ها و زشت‌کاریهائی که از آن بظهور آورده است.

حکیمی را با عزت فراوان بمحل شراب حاکمی بردند اما هرچه حاکم اصرار به صرف آن نمود حکیم امتناع کرد و چون سبب پرسیدند؟ گفت اینهمه عزّت و احترام بمن از آنجهت بوده که مرا صاحب عقل و خردی میدانستید در صورتیکه اگر من صرف این کنم اول چیزی که از من زائل میشود همان عقل و خرد خواهد بود.

همچنین تاریخ و سیر نشان داده که بیشتر جنایات فجیع و اعمال شدید از صرف شراب بوجود آمده مانند اره کردن ذکر یا پیغمبر و پی کردن شتر صالح و فرمان قتل حسین بن علی (ع) و بروز جنگهای منطقه‌ای و جهانی و مانند آن که تهور کاذب آن باعث آنها گشته است و بهمین صورت اختلافات خانوادگی و منازعات و پریشان‌کاریهای دوستان و برادران و ارتکاب به اعمال خانمان‌برانداز جنحه‌ها و جنایات که غالبا از صرف مسکر بوده است.

پس اگر شراب را بقولی مفید فایده‌اش بدانیم باید بگوئیم که آن فوائد آنی و زودگذر و همراه بسا عوارض میباشد، در حالیکه اگر ام الفسادش بخوانیم باید آنرا کلامی کامل و قاطع و بدون تردید بشناسیم چه مفاسدش اظهر من الشمس بوده بر هیچکس پوشیده نخواهد بود، از جمله شرارت و عصبیت و توقعات بیجا و در بعضی گریه و جلفی و سبک‌سری و بی‌آبروئی و چرک‌دامنی و سستی عفاف و از عوارض آنی‌اش که پس از سه چهار ساعت ظاهر میشود و سردرد و کج‌خلقی و ضعف قلب و هول و هراس و تنبلی و مانند آن و از بزرگترین مفاسدش تحریک اعصاب و جنون آنی منجر به جدال و قتال و مانند

آن که در این زمینه جهت حسن ختام رجوع به قطعه ذیل از گفته‌های شاعر خوش‌قریحه

جلال الممالك میکنم:
ابلیس شبی رفت به بالین جوانی‌آراسته با شکل مهیبی سر و بر را
گفتا که منم مرگ و اگر خواهی زنهاربايد بگزینی یکی از این سه خطر را
یا آن پدر پیر خودت را بکشی زاریا بشکنی از مادر خود سینه و سر را
یا خود زمی ناب بنوشی دو سه ساغرتا آنکه نمایم ز تو من رفع خطر را
لرزید از این بیم جوان بر خود و جاداشت‌کز ترس فتد لرزه به تن ضیغم نر را
گفتا نکنم با پدر و مادرم اینکارلیکن ز می ناب کنم رفع، ضرر را
جامی دو سه می خورد و چو شد چیره ز مستی‌هم مادر خود را زد و هم کشت پدر را
ای کاش شود خشك بن تاك و خداوندزین مایه شر حفظ کند نوع بشر را
و در غایت که مصرف و استعمال آن نیز دارای مضرات زیاده بر منافع بوده باعث مرگ مفاجا و خناق و امراض دماغی و سکته و صرع و فلج و جنون و سرسام و رعشه و درد چشم و درد گوش و بینی و دهان و دندان و زبان و اسهال خونی و ورم جگر و طحال و خفقان و تنگ‌نفس و ضعف و بطلان باء و اورام خطرناك و آكله و جوش‌ها و فساد هضم و ضعف قوتهای دماغی و حیوانی و تمایلات جنسی و جسمانی و مورث تبهای سوزان مرکبه و غش و استسقای علاج ناپذیر و مولد سنگ کلیه و مثانه و سوزش بول و ضعف اعصاب و دیگر مضرات و

سایر امراضی که حدی بر آنها متصور نیست میشود، در آن حد که میتوان گفت خیرش را باید به شرش بخشید و نه شیر شتر و نه دیدار عرب و اولویت ترکش که فوایدش، مضارش را جبران نمیکند.

شش- جگر سفید علاج امراض: ورم چشم، لک چشم، ورم پا، زگیل، زخم روده، ناراحتی پوست

بهترین آن شش بره و بزغاله پنج شش ماهه تا یکساله است، مفید حال ناقهین و گویند مداومت بخوردن آن ناراحتی سینه و شش و در آخر سل میآورد و رفع ضررش را خوردن سرکه و ترشی با آن میکند.
چون شش گرم را شکافته بر پشت چشم اندازند ورم چشم و لک خونی که در سفیدی چشم ظاهر شده باشد رفع میکند و مجرب میباشد.
انداختن شکافته گرم آن بر عضو بیمار جهت زخم روده و ورمیکه در پا از کفش تنگ و راه زیاد و امثال آن بهم رسیده باشد مفید و دارای اثر فوری میباشد.
مالیدن خونابه کباب بی‌نمك او که از بره تا یکساله بدست آمده باشد زگیل و اثرات آن در پوست و خشکی و ناراحتی جلد را بغایت مؤثر و سوخته او جهت زخم روده مجرب میباشد.

شقاقل علاج امراض: نفخ و باد معده، پشت و کمر، مثانه، روح

با طبیعت گرم و تر، مفید سردمزاجها و خشک‌طبیعت‌ها.
شقاقل زیادتر بصورت مربا خورده میشود استفاده از آن باعث نفخ مفید و تحریک و نعوظ و باز شدن سده‌های معده و روده میشود.
شقاقل قطع بلغم و رطوبت نموده، تقویت کمر و پشت و معده و مثانه و جگر میکند.
شقاقل مثانه را گرم و تقویت ارواح جسمانی و نفسانی میکند.
مضر طبایع گرم و صفراوی و اشتها و باعث سردرد و رفع ضررش با مربا کردن او مخصوصا با عسل میباشد.

شکر علاج امراض: سرفه، سینه‌درد، التهاب معده، باد و نفخ شکم، خون و مثانه

با طبیعت گرم و تر، مفید سردمزاجها و خشک‌طبیعت‌ها.
خوردن شکر بدن را فربه و گیر و سدد اندرون را باز و یبوست صورت و بدن را لطیف و خون را پاکیزه و مثانه را پاک میکند.
شکر بول بسته را رانده، خشونت و خشکی سینه و سرفه را رفع و باء را تحریک میکند.
شکر ملین طبع و مهیج قی و قاطع التهاب معده، لیکن نفخ و باد میآورد، مگر آنرا پخته دو سه جوش داده باشند که این مضار نیز از او دور میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۶۱
قی کردن با آب نیشکر یا آب نیشکر معده را پاک و در داروها مصلح آنها، اما نپخته او اشتها را فاسد و پیران را مضر و مصلحش بادیان میباشد.

شکر تغار علاج امراض: خشکی مزاج، درد سینه، حلق و گلو، سرفه، صدا و آواز

آن غلاف حیوانیست شبیه بمگس که در خار بوته‌ای بنام انزوت مانند عنکبوت بدور خود از لعاب دهان تار تنیده، خود در میان آن خفه میشود.
با طبعی در حرارت و رطوبت معتدل که همه طبایع را سودمند میباشد.
طریق استفاده او شکستن و بیرون انداختن جانور میان آن و کوبیده غلاف وی در آب حل کردن میباشد، با لعاب و لزوجت و لینت بسیار.
خوردن لعاب کوبیده شکر تغار با کمی شکر که در روز چند قاشق بنوشند تسکین حدت و درد سینه و هرگونه آزار آن میدهد.
خوردن شکر تغار سوزش و خارش و ناراحتی مجرای حلق و گلو را برطرف ساخته، سرفه و خشکی و خشونت سینه را رفع میکند.

شکر تغار گرفتگی سینه و صدا را رفع و باعث صافی صدا و آواز و لینت مزاج میشود.
بهترین طریق بهره‌وری از آن شب هنگام خواب است که مقداری از آنرا در دهان ریخته بتدریج آب آنرا فرو ببرند.
زیاد خوردنش باعث غثیان، و ترنجبین و شکر رفع ضرر او میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۶۲

شلغم معالج امراض: شهوت و جماع، سنگ کلیه، طحال، شاش‌بند، احشاء و امعاء، نقرس، شقاق

با طبیعت گرم و تر، مفید حال سردمزاجها و خشک‌طبیعت‌ها.
شلغم دارای غذائیت بسیار و با لینت فراوان میباشد.
خوردن شلغم بول بسته را رانده و باء و شهوت را تهییج نموده نعوظ و میل جماع میآورد.
شلغم چشم را قوت داده، سنگ کلیه را میریزاند.
شلغم رافع سرفه و ناراحتی سینه شده، طبع بسته را باز میکند.
خوردن سائیده ریشه‌های نازک شلغم با عسل علاج ناراحتی طحال و شاش‌بند میکند.
ضماد شلغم پخته بر ورم باعث تحلیل و درد ورم میشود.
ترشی شلغم لطیف و بی‌نفخ و معدل رطوبات و مقوی احشاء و اشتهاآور و در افعال از خود شلغم قویتر میباشد.
ضماد و مالیدن آب پخته شلغم نقرس و شقاق را بهبود میدهد.
تخم شلغم مانند خود شلغم و در معالجات از آن قویتر میباشد.
مضر گرم‌مزاجها و دیرهضم و مولد باد معده و زیاد خوردنش باعث سردرد و مصلحش خوردن سکنجبین و ترشیها میباشد.

شمشاد علاج امراض: مفاصل، مقعد، معده، آب‌ریزش دهان، لک و پیس، بدرنگی پوست، دل و دماغ، احشاء

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۶۳
در طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.
چون برگ شمشاد را کوبیده با حنا بسر بندد خضاب بسیار خوب بوده باعث سیاهی و تقویت مو میشود.
بستن ضماد کوبیده برگ شمشاد با سفیده تخم‌مرغ مفاصل را محکم میکند.
دود کردن برگ خشک او زیر پا بطوری که دود آن بموضع برسد مقعد بیرون آمده را بجای خود برده درد آنرا ساکن میسازد. خوردن نرم‌کرده مقدار نخودی از تخم او با آب معده روان را بند آورده باعث جمع کردن رطوبات آن و قاطع آب ریزش دهان میشود.
ضماد پخته برگ او چندانکه بحد قوام برسد و بمالند باد سرخ و جوش‌های آب‌دار و جوش‌هائی که لیزابه مانند عسل از آن خارج میشود علاج میکند.
مالیدن خمیر کوبیده برگ خشک او با عسل به تن رفع آثار لک و پیس و چرکی و بدرنگی و تیرگی پوست میکند.
خوردن شکوفه او که با شکر مربا کرده باشند بمقدار قاشقی قوت دل و دماغ و احشاء و امعاء میدهد.

شنبلیله علاج امراض: ضعف قوای جنسی، حیض، درد سینه، سرفه، بواسیر، تنگ‌نفس، جنین و رحم

با طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.

شنبلیله ملین طبع و محلل غذا و بازکننده حیض و مقوی ریه و نعوظآور میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۶۴

خوردن پخته شنبلیله مسهلی معتدل بوده امعاء و احشاء را پاک و مواد حبس شده مانده در سینه را رفع میکند.

شنبلیله مفید خلط و درد سینه و سرفه خشک و خلط سینه را پخته اخراج میکند.

خوردن با آب پخته شنبلیله بواسیر و درد و ورم باطنی او را رفع میکند.

پخته شنبلیله و تمرهندی و انجیر و مویز که آب آنرا با عسل بقوام آورده با آب جوشانده‌ی پرسیاوش بخورند جهت درد سینه مزمن و زخم آن و تنگ‌نفس علاج میباشد.

نشستن در آب جوشانده شنبلیله تسهیل امر ولادت و اسقاط جنین و تنقیه رحم از کثافات میکند.

ضماد پخته شنبلیله ورمهای ظاهری و باطنی را نرم و ورم طحال را فرو نشانده و جهت ورم رحم که در پارچه کرده برگیرند و یا بر آن گذارند درمان و بستن آن بر سر مانع ریختن موی سر و گذاشتنش بر ناخن کج‌شده سبب بهبود و سلامت ناخن میگردد.

گذاشتن ضماد پخته شنبلیله بر شقاق (ترک مقعد و هر ترک که بر لب و دست و فرج و مثل آن بهم رسیده باشد) که از سرما باشد آنرا بهبود داده بهم میآورد.

گذاشتن ضماد شنبلیله بر سوختگی از آتش باعث سلامت آن شده، همچنین جوشهای زرد آبدار و جوش و ثبور زگیل مانند و لک و پیس و بدرنگی و آثار مانده در پوست را پاک میکند.

اماله آب جوشانده آن دل‌پیچه و ناراحتی معده را که از بلغم و سردی و رطوبت عارض شده باشد رفع میکند.

مالیدن آن از رو و چکاندن چند قطره از آب آن در گوش رفع چرک و درد و ناراحتی آن می‌کند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۶۵

مالیدن آب شنبلیله چه پخته و چه نپخته باعث خوبی رنگ رخسار شده پوست صورت و بدن را لطیف و نرم ساخته به جلا میآورد.

مالیدن آب شنبلیله با (مویزج) منع تولد شپش میکند.

چون آب شنبلیله را با گلاب مخلوط کرده در چشم چکانند منع آب‌ریزش چشم و خارش و جوش پلک و سرخی و خون‌رنگی و ورم آن میکند.

گذاشتن خمیر کوبیده شنبلیله با (بوره) بر محل طحال (پهلوی چپ زیر دنده‌ها) رفع ورم طحال و با انجیر کوبیده بر دمل باعث باز شدن سر دمل میشود.

گذاشتن کوبیده شنبلیله تازه یا خشک آن با سرکه و روغن بادام و آرد جو بر روی ورم سبب تحلیل ورم گرم و با عسل سبب تحلیل ورم سرد میشود.

مداومت در خوردن شنبلیله با خشخاش و بادام و آرد گندم و شکر و عسل که معجون کرده باشند باعث فربهی بدن و تولید خون و اصلاح کلیه بغایت مؤثر میباشد.

ضماد پخته او جهت درد کمر و جگر و مثانه‌ای که از سردی بدرد آمده باشد و بر پشت زهار جهت باز شدن بول بسته و قطره‌قطره آمدن آن و بر بالای رحم جهت رفع درد رحم و بر سر جهت جلوگیری از ریزش موی سر مؤثر میباشد.

روغن شنبلیله که از تخم او بگیرند «آب جوشانده کوبیده تخم آن که صاف کرده با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند) گرم و تند و نرم‌کننده و لطیف‌کننده و ملین که بر هرجا مالیده یا بخورند و چون بر دست و صورت مالند رفع خشونت و خشکی و زبری و جراحت و جوش و نخاله و زوائد بظهور رسیده آن میکند.

موم روغن آن که آب صاف‌کرده جوشانده آنرا با موم و روغن کنجد بجوشانند تا آب تمام شود و بمالند رفع شقاق و با سفیدآب باعث پاک کردن پوست صورت از لک میشود.

خوردن زیاد آن باعث قی و غثیان و مولد خلط غلیظ و رافع ضرر و مصلحش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۶۶

سکنجبین و شربت آب لیمو ترش میباشد.

شیر علاج امراض: بستگی شکم، اسهال، هضم، فکر و دماغ، خشکی، حکه و خارش، جذام، تب، سل و ریه

با طبیعت سرد و تر مفید حال گرم‌مزاجها.

بهترین شیر از جهت نزدیکی به شیر انسان شیر گاو بعد از آن شیر بز و گوسفند و آهو و شتر که بهتر از شیر الاغ و اسب و گورخر و خوک و غیره که شیر هریک در خواص آنها ذکر شده و میشود.

همچنین در اثر تغذیه شیر حیوان نیز دارای طبیعت مختلف شده با علوفه قابض موجب قبض و بستگی طبیعت و با علوفه مسهلی موجب روانی و اسهال میگردد.

شیر خوب، تازه نیمگرم آنست که دارای حرارت لطیف میباشد و در سرد شدن آن خاصیت از او زایل میگردد، پس بهتر آنست که شیر را گرم‌کرده بنوشند و موافق‌ترین جهت انسان شیر گاو است که بعد از گوشت و تخم‌مرغ نیم‌بند بهترین اغذیه او میباشد.

استعمال شیر را بعد از ترشیها و همراه آن خوردن میوه‌های تازه و ماهی و پیاز و امثال آن جایز نمیدانند، چه مادامیکه شیر از معده نگذشته چیزی بالای آن بخورند و بخوابند سبب فساد بدن، مخصوصا در غلبه خلطی از اخلاط مضر که باعث بسا امراض گشته مهلک میباشد از این رو شیر را در بیماری‌ها، خاصه در زکام و بلغم تجویز نکرده، آنرا بدتر باعث آزار بیمار دانسته‌اند.

همچنین جهت زنان باردار که در نزدیکی آمدن نوزاد خاصه در زمستان

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۶۷

خوردن شیر را برای او منع کرده و قبل از انقضاء چهل روز از زایمان نیز شیر را برای او مفید ندانسته‌اند و بهترین وقت استعمال شیر که هم دور از مضرت و ناراحتی بوده و هم فایده بسیار میرساند از اواسط بهار تا اواسط تابستان میباشد.

زیاد خوردن شیر مورث تب‌ها و مولد شپش و مضر معده‌های ضعیف و موافق یبس‌ها و خشک‌طبیعت‌ها و اهل دود و دخانیات بوده خاصه افیونی‌ها را که باعث رفع ضرر دود و افیون ایشان میباشد.

اندک شیر در غذا مفید و زیادش جهت لینت مزاج دارای اثر و جمیع شیرها لطیف‌کننده و جلادهنده و رافع اخلاط سوخته و

موافق اعضاء تناسل می‌باشد.

شیر تازه گاو را که جوشانده سرد نشده بنوشند بادآور و نعوظ‌آور بوده، باعث فربهی بدن و پخته شدن طعام و همچنین هضم‌کننده طعام و جلادهنده رنگ رخسار میباشد.

اینگونه شیر دارای غذائیت بسیار بوده، منی را زیاد و فضول بدن و معده را رفع و جوهر فکر و دماغ را زیاد میسازد.

شیر ترياق (پاك‌کننده- دفع‌کننده) سموم است بوسیله قی و از این‌رو رطوبات لازم بدن را حفظ کرده لینت مزاج میدهد.

خوردن شیر زخم روده را مفید و نسیان و غم و وسواس را برطرف و بدن را قوت داده، زخم ریه و سل بی‌تب خلطی و امراض یبس یعنی خشک را برطرف میسازد.

خوردن شیر امراض پوست و حکه و خارش و جذام را نافع میشود.

خوردن شیر با برنج (شیربرنج) طول عمر میآورد.

خوردن شیر با گردو و خرما بدن و کلیه را فربه میکند.

داغ‌کرده شیر با سنگ و آهن تفته (آهن و سنگ را در آتش داغ کرده در شیر اندازند) اسهال را رفع میکند.

چکاندن شیر جوشانده رویه گرفته اکثر امراض چشم را دور، حتی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۳۶۸

مأیوس العلاج را با مداومت بهبود میبخشد.

مالیدن شیر با سفیداب قلع نقرس و اورام گرم را مجرب و با ترياك و موم و روغن زیتون رفع نقرس حار میکند.

مقدار خوراك شیر تا سه استکان و مضر صاحبان مرض طحال و ورم روده و جگر و ضعف اعصاب و دردسر و صرع و دندان و مضر زنان آبستن و بیماران خفقانی رطوبتی و اکثار او مورث سنگ مثانه و کلید و شپش و برص و داخل شدن به خلط غالب معده و مصلحش شکر و عسل و شرب یعنی خوردن او با عسل و شکر مانع انجماد او میباشد، اما چون بصورتی در معده بسته شود باعث لرز و غش و عرق سرد و تغییر حالت و راست شدن موی بدن و اختلال عقل و خناق میگردد و رافع آن قی و خوردن سکنجبین عسلی و سرکه ممزوج با آب پونه و تخم کوبیده کرفس و عسل که بصورت معجون درآورند میباشد.

بعد از شیر گاو شیر گوسفند است که در خاصیت شیر گاو و از آن غلیظ و پس از آن شیر زن که شیر زن دختر زائیده سرد و شیر پسر زائیده گرم میباشد و گفته‌اند هرگاه شیر حامله را بر روی شپش بدوشند و شپش بمیرد و یا در زیر شیر بماند آن زن به دختر حامله خواهد بود و برعکس آن به پسر و بدل آن شیر الاغ که هم خاصیت و هم طبیعت شیر زن میباشد!

شیر خشت علاج امراض: کام و دهان، خشکی مزاج، سرفه و تب، خشکی پوست، کبد، معده

با طبیعت معتدل و نشانه آنکه شیر خشت خالص را چون در دهان گذارند کام دهان را خنك میسازد و در تقلبی و مغشوش آن‌که با آرد جو و امثال آن درست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۳۶۹

کنند این اثر نمیباشد.

شیر خشت جلادهنده پوست و لینت‌دهنده طبع و مسهل اخلاط سوخته بوده، جگر و معده و احشاء را قوت میدهد.

خوردن شیر خشت خشکی و خشونت سینه و حلق را برداشته و سرفه و تب گرم را قطع میکند.

جهت فرونشاندن حرارت جگر و علاج درمان مرضهای گرم شیر خشت با ماء الشعیر از بهترین اغذیه و ادویه میباشد.
مالیدن حل‌کرده شیر خشت باعث نرمی پوست و خوبی و جلای و طراوت گونه میشود.
شیر خشت در صورت زیاد خوردن باعث غرغر معده و مضر قولنج و مصلحش روغن بادام و رازیانه و مقدار مصرف آن مطابق سن ضعف و قوت بدن از دو مثقال تا ۱۶ مثقال، برابر ۷۵ گرم میباشد.

شیره علاج امراض: سینه و شش، خشکی مزاج، حصبه و آبله، صفرا

غرض جوشانده آب انگور میباشد با طبیعت گرم مایل به خشك مفید حال سرد مزاجها.
خوردن شیره باء را تحریك کرده مزاج را لینت میدهد.
شیره موافق و مفید سینه و شش و جهت بیماران سینه دارای مضرت دیگر شیرینی‌ها نمیباشد.
شیره آبله و حصبه را سود بخشیده، لیکن خوردن آن در گرم‌مزاجها مولد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۷۰
صفرای غلیظ و مصلحش میوه‌های ترتازه میباشد.
بهترین نوع خوردن شیره که همه امزجه را مناسب و هر طبیعت را نفع داده بی‌ضرر میباشد جوشاندن آن با سرکه بصورت سرکه‌شیره است که هم فایده خود آن و هم فایده سرکه را متضمن بوده دارای انواع خواص میباشد.

صابون علاج امراض: جوش و کورک، حیض، دمل، درد زانو، عرق النساء، درد مفاصل مزمن، زخم سر، بستگی شکم و قولنج

با طبیعت گرم و خشك، مفید حال سردمزاجها.
صابون دارای حالت قطع‌کنندگی و خورندگی بوده، هرگونه زخم و دمل و ورم و جوش و بثور را پخته تحلیل میبرد.
صابون باعث نرمی و جلای پوست میشود.
برداشتن صابون باعث باز شدن حیض بسته میشود و در این امر قوی الاثر میباشد.
ضماد صابون با مثل آن حنا درد زانو و عرق النساء و جوش‌های ریز و لك و پیس را رفع میکند.
ضماد صابون و جیوه رافع درد مفاصل مزمن میباشد.
صابون و روغن گلسرخ که نیکو مالیده بیامیزند و بر جراحت سر اطفال بگذارند و تکرار کنند باعث خشك شدن زخم سر آنها و بهبود جراحات آبدار میشود.
گذاشتن صابون و سرگین کبوتر که با کمی آب کوبیده نرم کرده باشند سر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۷۱
دمل را باز میکند.
صابون باعث نظافت سر و تن و البسه و دافع جانوران امثال رشك و شپش میباشد.
حل‌کرده صابون در لعابها، مانند لعاب نشاسته و برنج و کتیرا و مالیدن آن حکه و جرب و خارش و آثار جوش و سرخی و پوسته و آزار جلد را رفع میکند.

شیاف صابون مسهل سریع الاثر و رافع قولنج (شکم‌درد شدید) میباشد.
برداشتن صابون اخراج کرم مقعد کرده، بول بسته را باز میکند.
خوردن تا دو مثقال او با آب کشنده با زخم احشاء و امعاء و درد آن میباشد.

صدف علاج امراض: سنگ کلیه، شاش‌بند، لک و پیس، کرم معده، خلط فاسد، زهر رتیل و سموم، تنگ‌نفس

خوردن سائیده تا سه نخود او شاش‌بند و سنگ کلیه را نفع میدهد.
ضماد محلول او که با نوشادر سائیده در آب لیمو ترش بریزند و بمالند چرك و لك و آثار پوست و بدرنگی و لك و پیس جلد را پاك میکند.
خوردن سائیده و بمقدار مذکور اقسام کرم و فضول معده و اخلاط فاسده و باد و آزار گزیدگی عقرب و رتیل و سموم رطوبتی و مایعات و سکسکه و درد روده و درد ورك و تنگ نفس و تبهای مخلوط را نفع میدهد.
مضر ریه و مصلحش عسل میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۷۲

طباشیر علاج امراض: اسهال خونی، خفقان قلب، ضعف و غش، تب‌های تند، دانه‌ها و جوش و بثور، ترس و التهاب

بهترین آن سفید مستدیر است که طعم اندك تند و گزنده داشته باشد و تقلبی آن میل به اندك شوری میزند و تندی و گزندگیش نیز نامحسوس میباشد.
با طبیعت سرد و خشك، مفید حال گرم‌مزاجها و رطوبتی‌ها.
خوردن طباشیر تا دو سه نخود که بکوبند و در آب حل‌کرده بخورند، یا در آب کوزه سفال ریخته دو سه قاشق در روز بیاشامند، مقوی قلب و معده و جگر گرم و قطع قی صفراوی و اسهال خونی از حرارت میکند.
خوردن طباشیر رطوبات معده و قلب را جمع کرده، رفع خفقان قلب و غش میکند.
طباشیر تقویت اعضاء ضعیف که از حرارت باشد میکند.
مالیدن طباشیر بر بواسیر رفع بواسیر و بر بدن رفع تب‌های تند و جوش و دانه بدن می‌کند.
نوشیدن طباشیر با سکنجبین رفع غم و هم و ترس و وحشت و التهاب میکند.
چکاندن آن با روغن بنفشه باعث تقویت باصره میشود.
مداومت او مضر باء و ریه و مصلحش مصطکی و عسل و عناب میباشد.

ظنیان معالج امراض: سردرد، درد شقیقه، تنگ‌نفس، فلج و لقوه، سستی و ضعف، حیض

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۷۳
یاسمن بیابانی است با طبیعت گرم و خشك، و محلل و لطیف، مفید حال سرد مزاجها.

بوئیدن ظنیان رفع سردرد و درد شقیقه میکند.

روغن او که جوشانده، صاف کنند و با روغن کنجد بجوشانند تا تمام شود و بمالند رفع علت‌ها و دردهای سرد و سرفه و تنگ نفس مزمن و فلج و لقوه میکند.

آشامیدن قاشق مرباخوری‌ای دو سه بار در روز از جوشانده ریشه و شاخه او که در جوشیدن به نصف رسد با شکر تنگ‌نفس و سرفه کهنه و فلج و سستی مزمن اعضاء را دور میسازد، همچنین نوشیدن این شربت به مقدار گفته شده در روز صدای گرفته را باز میکند.

برداشتن پرزی از او که پارچه را با آب جوشانده او آغشته باشند و زن بخود بردارد حیض را گشوده، جنین را ساقط میسازد.

مضمضه جوشانده ریشه او با سرکه درد دندان را رفع میکند.

مالیدن جوشانده او سوزاننده و آزارنده پوست و بهترین دوای برص و لک و پیس میباشد.

مالیدن جوشانده او عرق النساء و مفاصل و فلج و امثال آنرا رفع میکند.

روغنی که از ریشه او گرفته باشند «بطریقی که ذکرش گذشت» بغایت نافع فالج میباشد.

مقدار خوراک از خشک آن تا سه نخود و خوردن یک مثقال آن کشنده باقی و درد شکم و روده و مصلحش روغن بادام میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۷۴

عدس معالج امراض: تب، نفخ، خناق، جراحات، معده، سرفه و درد سینه، ترک مقعد و فرج، ورم پستان

با طبیعت معتدل خشک، مفید حال ترمزاجها.

نوشیدن و مالیدن آب جوشانده او پوست را جلا میدهد.

خوردن پخته جرم عدس باعث قبض طبیعت میشود.

آب پخته او مسهل ملایم میباشد.

خوردن بوداده او با روغن بادام بعد از رفع تب جلوگیری از بروز ضعف و ناتوانی تب میکند.

خوردن پخته او با سرکه مقوی معده و بی‌نفخ و بدون سرکه نفخ‌آور میباشد.

خوردن آب پخته او سرفه و درد سینه گرم را رفع میکند.

مضمضه و غرغره آب پخته او جوش و جراحت و خناق را علاج میکند.

فرو بردن سی عدد از پخته او در سرکه اصلاح معده خراب میکند.

ضماد «نرم کوبیدن و بر جراحت مالیدن و یا بر موضع بستن» پخته او با عسل درمان زخم و جراحات کوبنده ناراحت (زق‌زق‌دار) و با سفیده تخم‌مرغ رفع جوش و بثور خارش‌دار و سوزش‌دار و شقاق (ترک مقعد و فرج و پشت دست و پا) میکند.

ضماد پخته او با برگ کلم بر پستان ورم آنرا تحلیل میبرد و شیر بسته را باز و روان میسازد.

گذاشتن پخته او در سرکه تحلیل ورم خنازیر و دیگر اورام میبرد.

گذاشتن پخته‌اش با روغن گل سرخ رفع ورم مقعد و ورم گرم چشم میکند.

مالیدن پخته‌اش با تخم خربزه پوست را پاکیزه و رفع زردی بشره میکند.

پخته او با ناخنک و آب به که خورده و بمالند رفع نزله و آب‌ریزش چشم و

بینی میکند.

مسواک کردن با سائیده‌ی سوزانده او دندان را سفید میسازد.

پاشیدن گردی از سوزانده و سائیده او که مثل غبار شده باشد خارش و ناراحتی پلک چشم را برطرف میکند.

زیاد خوردن عدس باعث تاریکی چشم و مولد سرطان و جذام و مالیخولیا و سوختن و غلظت خون و با شیرینی‌ها مورث استسقا و قولنج و مضر بواسیر و شاش‌بند و بندشدن حیض مگر با روغن کنجد و پختن او با برگ چغندر و گوشت فربه و سرکه میباشد.

عسل معالج امراض: اخلاط لزج، نفخ شکم، سردرد، درد ورم، سرفه، جماع و نعوظ، فلج و لقوه

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.

بهترین عسل زرد مایل به سرخ خوشرنگ بی‌موم آنست، خاصه تازه آن‌که زیاده از یکسال بر او نگذشته باشد، چه زیاده بر آن بی‌فایده و پرضرر، از جمله مورث جنون و مهلک معلوم شده است.

عسل خام تازه که آتش ندیده باشد اخلاط لزج معده را رفع میکند.

عسل مضر مبتلایان به سرفه و نفخ معده است چه خوردن آن باعث شدت سرفه و نفخ زیادتر شکم میشود.

عسل موافق معده و روده، مخصوصا معده‌های سرد و درد و ورم و ناراحتی آن و بهترین غذای آن میباشد.

عسل محرک قی و عسل کف‌گرفته بهتر جذب بدن شده تحریک جماع

کرده نعوظ میآورد و از کف نگرفته بی‌نفخ‌تر و در سرفه کم‌ضررتر میباشد.

در مجموع عسل جلادهنده معده و پوست و قاطع بلغم و رطوبات و مقوی جوهر حرارت غریزی و بازکننده دهان رگها و دورکننده سموم بارد و حافظ قوه دارو باعضاء میباشد.

عسل فضول دماغی را ریخته مفید رنج ریه و معده و جگر و طحال و استسقا و یرقان و سنگ کلیه و شاش‌بند و فالج و لقوه سردمزاجها و امثال آن بوده، انواع باد و ورم را نفع میدهد.

عسل اشتها و باء ترمزاجها را تقویت میکند.

عسل ممزوج با آب خاصه چند جوش داده آن اعضاء را رطوبت رساننده بول بسته را رانده زخم مثانه را پاک میکند.

عسل درد شکم و روده و تشنگی را رفع میکند.

چون عسل خورده قی بکنند رفع ضرر تریاک و سموم رطوبتی مانند (سردی کردن) از هندوانه و ماست و خیار و امثال آن میکند.

خوردن عسل و سیاه‌تخمه رنج مفاصل را دور ساخته باء را تقویت میکند.

خوردن عسل و آب زیره «آبی که در آن زیره بجوشانند» رافع ضرر گرسنگی و زهر دندان سگ هار میباشد.

کشیدن عسل بچشم سفیدی و خارش و آب‌ریزش آن را رفع میکند.
چکاندن عسل و انزروت (نوعی صمغ) سائیده و نمک سنگ باد و رطوبت گوش را دور و چرک و کثافت آنرا پاک میسازد.
مالیدن عسل با نوشادر در برص و بهق (لک و پیس سیاه) را رفع میکند.
مالیدن عسل و نوشادر ببدن میت حفظ جسد او از پوسیدگی میکند.
همچنین مالیدن عسل به گوشت و دنبه و امثال آن مانع تعفن آنها و بر دیگر اشیاء نگاهدارنده آنها از فساد میباشد.
مالیدن عسل و سرکه و نمک ورمها را تحلیل میبرد و رفع کلف «ماه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۷۷
گرفتگی قطعه‌هائی از جلد که سیاه میشود، در دو نوع عارض و مادرزاد» میکند.
برداشتن عسل علت‌های رحم زنان و عوارض نفاس ایشان را دور میکند.
مالیدن عسل بر تن و سر رشک و شپش را هرچند قوی دور میسازد.
مالیدن عسل بعد از حمام بر آلت که مرتب ضاد کنند باعث تقویت و جنبش و نعوظ آن میشود.
گذاشتن پارچه آلوده به عسل بر روی دمل باعث پختن و سر بازکردن آن و بر روی ورم باعث تحیل ورم میشود.
عسل برخلاف شیرینیها مفید زخم و سستی دندان و لثه میباشد.
گذاشتن عسل با شبت پخته بر روی محل ضربه باعث تسکین و بهبود آن میشود.
مالیدن عسل بر بدن معالج و داروی ناراحتی‌های پوست میباشد.
غرغره با عسل چرک و جراحات حلق و لوزتین را پاک میکند.
اماله عسل با آب بارهنگ تا سه روز زخم روده را علاج میکند.
از خواص تجربه شده عسل است که چون زنان حامله آب نوشیده بعد از آن عسل بخورند باعث دل‌درد ایشان میشود، در حالیکه برای سایرین این اثر نمیباشد، خود این میتواند نشانه‌ای بر بودن و نبودن حمل بوده باشد.
عسل مضر گرم‌مزاجها و صفراوی‌ها بصورت قوی که فورا داخل و اضافه به صفراوی ایشان گشته از اینرو باعث فساد فکر و سردرد و بسا ناراحتی‌های دیگر میگردد و مصلح یعنی رافع ضررش سرکه و گشنیز و رب‌های ترش امثال رب غوره، رب انار و خنکی‌ها امثال مغز خیار و هندوانه و آب انار میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۷۸

عناب علاج امراض: اخلاط، سینه و حلق، فشار خون، کلیه و مثانه، جگر، مقعد، سوزش و خارش، خوره، شکستگی

بهترین او رسیده و خوشرنگ و گوشت‌دار آنست و خشک او بهتر از تازه او و معتدل در حرارت و برودت و مایل برطوبت و قوتش تا دو سال باقی است و زیاده از آن بیحاصل میباشد.
عناب لینت روده داده مسهل اخلاط رقیق میباشد.
عناب اخلاط غلیظ معده را پخته رفع خشکی و خشونت سینه و حلق و صدا میکند.
عناب خون را صاف کرده و تولید خون پاکیزه میکند.
عناب التهاب را فرو نشانده، تشنگی و فشار خون را دور میسازد.

عناب سرفه و تنگ‌نفس و درد پشت و کلیه و مثانه و سینه را برطرف میسازد.
عناب امراض مقعد و فساد مزاج جگر را رفع میکند.
خوردن عناب با سکنجبین دانه‌های مزاحم سوز و خارش‌دار بدن را دور میکند.
نوشیدن آب جوشانده برگ او هر روز یک استکان با شکر در پنج روز خارش بدن را رفع میکند.
پاشیدن سائیده خشک او جراحت آکله (خوره) و جراحات پلید را درمان کرده مجرب میباشد، خصوصا چون بعد از مالیدن عسل بپاشند.
سائیده پوست شاخه درخت او با سفیداب زخم‌های خبیث را علاج میکند.
خوردن سائیده او بمقدار دو سه نخود با آب رفع خارش و جرب (سودا- بیماری خارش جلد) میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۷۹
مالیدن جوشانده چوب او بر جای شکستگی اعضاء و جابجا شدن عضو دارای اثرات مفید میباشد.
خوردن عناب کوبیده با دانه او علاج زخم روده میکند.
مالیدن حل‌کرده صمغ او در سرکه رفع آزار و خارش و دانه و ناراحتی پوست می‌کند.
پاشیدن غبارکرده صمغ او بچشم معالج امراض چشم میباشد.
زیاد خوردن عناب موجب نفخ و تعطیل هضم و مصلحش شکر و مویز و همچنین کم‌کننده منی و رفع ضررش را خوردنی‌های مولد باء میکند.

عود معالج امراض: ضعف معده، گیر و بستگی اندرون، اعصاب، احشاء و امعاء، بول، هضم، تنگ‌نفس، خفقان

مراد چوب درختی است که در بلاد چین و بعضی بلاد دیگر بدست آید و بهترین آن عود قماری و عودی است که سیاه و سخت و براق بوده و در ته آب نشیند و هرچه بر روی آب بایستد فاسد آن میباشد، با طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
خوردن عود که آنرا با سوهان تراشیده، سائیده بخورند هر قسم بلغم را از میان برده معده را قوت میدهد.
عود فرح‌بخش و لطیف و بازکننده گیر و سده‌ها و دفع‌دهنده باد و قوت دهنده به قلب و دماغ و فکر و جگر و حواس و احشاء و اعصاب میباشد.
خوردن عود باعث حبس طبع روان و جمع شدن رطوبت معده میباشد.
عود عفونت معده و روان بودن بول را که از رطوبت و برودت و ضعف مثانه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۸۰
باشد درمان میکند.
خوردن عود باعث هضم غذا و حفظ صحت زنان و حامله و جنین آنها میشود.
عود جهت سرفه و خفقان و تنگ‌نفس و عطش بیاندازه (استسقا) و غش و غثیان و طحال و تقویت باء نافع و پخته او با شراب (شرابی که عود ریز کرده در آن بجوشانند) معالج جمیع زهرها و سموم غذائی و حیوانی میباشد.
بخور عود که سائیده در آب ریخته بجوشانند و سر بر بخار آن بگیرند تحلیل رطوبات سر و مغز و دماغ داده، دل و دماغ را

تقویت میکند.
سائیده سوزانده او که با آن مسواک کنند دندان را به جلاآورده دهان را خوشبو میسازد.
مضـر حال گرم‌مزاجها و صـفراوی‌ها و رفع ضـررش را کافور و سـکنجبین میکنـد و مضـر سـفل (غـذای داخل معده) و مقعد و مصلحش خوردن صمغ عربی و گلاب میباشد.
مقـدار خوراکش حد اکثر تا ۴ نخود و بهترین صورت خوراک او جوشانـدنش با آب و سائیـده بسـیار نرمش داخل معجونها و شربتها میباشد.

غوره علاج امراض: حرارت، فشارخون، صفرا و بلغم، خستگی، بد بوئی دهان، دانه‌های خارش‌دار، التهاب، اسهال

با طبیعت سرد و خشک که آب آن مورد استعمال بوده، مفید حال گرم‌مزاجها میباشد.
غوره حرارت را فرو نشانیده غلیان و فشارخون را ساکن گردانیده صفرا و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۸۱
بلغم را قطع میکند.
غوره مقوی معده گرم‌مزاجها و مقوی جگر ایشان و طبع و مزاج را بند میآورد.
غوره مانع ریختن مواد لزج مانند بلغم باندام و رافع سستی و خستگی و تشنگی میباشد.
ضماد گرد غوره که آنرا با آب خمیر ساخته بمالند بدن را خوشبو و جلوگیری از جوش و بثور و خارش و دانه‌های خارش‌دار میکند.
رب غوره قاطع تشنگی و مسکن حرارت و التهاب معده و جهت اسهال درد و پیچ‌دار صفراوی مجرب میباشد.
رب غوره اشـتها را برانگیخته، حفظ جنین و تقویت احشاء و امعاء و جلوگیری از غثیان صـفراوی و رفع خمار دود و مسکرات میکند.
غوره و رب آن منع قبول مواد فاسد ببدن و علاج خناق و ورم حنجره و خونریزی باطنی و بینی و خون‌دماغ میکند.
غرغره با غوره یا رب او ورم لوزتین و آویختگی لهات (لوزه زبان کوچک) را رفع میکند.
مالیـدن رب غـوره و آب تره بواسیر را جمع و بخـود برداشـتن یـا تنقیـه آن به رحم اصـلاح رحم نـاراحت و لزج و مجروح و دردناک میکند.
مالیدن رب غوره و سـرکه به نواصـیر (بواسـیر چرکی و چشـمی که از گوشه او چرک بیاید) رنج آنرا برطرف و چکاندن چند قطره‌اش در گوش جهت چرک گوش و غرغره او جهت امراض حلق و دهان آزموده میباشد.
اماله آب غوره زخم معده و روده را بهبود میبخشد.
تنقیه آن به رحم آب‌ریزش و ترشحات و لیزابه و رطوبت رحم را برطرف میسازد.
چکاندن آب غوره بچشم آب‌ریزش آنرا رفع و زبری و خشونت و ناراحتی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۸۲
پلکها را سلامت میبخشد.
چون (توتیا) را در آب غوره چندی بخیسانند فعل آنرا برای تقویت چشم بغایت مؤثر میسازد.

چون آب غوره را جوشانده با شکر یا عسل قوام آورده یکسال بگذارند پس از آن نوشیدن او هاضمه گرم‌مزاجها را تقویت کرده قولنج ثقلی (شکم‌دردی که از گیر و نگذشتن طعام باشد) را رفع گرداند.
غوره و رب آن دارای قوه ماسکه یعنی جمع‌کننده و قابض و زیاد خوردن آن بضرر سینه و سرفه و مصلحش گلقند (گل سرخ کوبیده که گلاب بر او پاشیده با عسل ممزوج کرده یا چند جوش داده باشند) و شربت خشخاش و شربت قند میباشد.

فلفل علاج امراض: بدی هضم، پوست، احشاء، باد روده و شکم، باء و خون، تقطیر بول، عصبانیت، ضعف اعصاب

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال بلغمی‌ها و گرم‌مزاجها.
خوردن فلفل هضم طعام کرده، معده و پوست و احشاء را تمیز کرده به جلا میآورد.
فلفل تریاق (دوا- علاج) تمام سموم بارد، یعنی سمیت اغذیه سرد مزاج بوده، بلغم را پاک میکند.
فلفل سرفه سرد و تنگ‌نفس و باد شکم و روده را دفع میدهد.
فلفل حافظه را قوت بخشیده، گیر و سدد را باز میکند.
خوردن فلفل با شیر و شکر باء را تقویت و خون را در سردمزاجها رقیق

میسازد.
فلفل اغذیه غلیظ را لطیف و خلط غلیظ را رفع و آروغ ترش را برطرف میسازد.
فلفل کبد را قوت بخشیده عاج معده را زبر و نیرومند میسازد.
فلفل با ادویه قابضه مانند مازو و سنجد تقطیر بول (قطره قطره آمدن ادرار) را نفع میدهد.
خوردن فلفل معالج هر علت منجمله عصبانیت و ضعف اعضاء و اعصاب میکند.
برداشتن فلفل اخراج جنین میکند و بعد از جماع مانع حمل میشود.
ضماد فلفل با زفت ورم خنازیر را تحلیل میبرد.
ضماد فلفل و زفت جنبش اعضاء را رفع و خال ناخن را پاک میکند.
مالیدن فلفل و بوره لک و پیس سیاه را پاک کرده، پوست را جلا داده رنگ رخسار را سرخ میکند.
مالیدن فلفل با پیاز و نمک موی ریخته سر و ریش (تکه‌هائی از سر و رو که ریخته سفید میشود) را میرویاند.
جوشانده فلفل در روغنها مانند روغن زیتون و کنجد و گردو فلج و از کار افتادگی عضو و امراض عارض از سردی و لرز تب سرد را علاج میکند.
سرمه یا ریختن غباری از او در چشم رفع تاریکی بصر و سفیدی و جوش و دانه پلک میکند.
چکاندن و بوئیدن جوشانده او در گلاب آب‌ریزش چشم و بینی را که از سردی باشد رفع و گرفتنش در دهان درد دندان را قطع میکند، خاصه که با پوست خشخاش بجوشانند.
مسواک کردن با سائیده فلفل بسرعت رفع کرم خوردگی دندان میکند.
جویدن او با مویز رطوبات معده و دماغ را نفع میدهد.

خوردن فلفل منی را جمع و خشک میکند.
مضـر جگر گرم و گرم‌مزاجها و باعث سـردرد و خشونت و خشـکی سینه و حلق و مضر کلیه و کبد حار و آنها که خون ایشان وفور و تولید نداشـته باشد و آنها که جراحات باطنی و رنج مجاری بول داشـته باشـند و مصـلحش روغن‌های سرد مانند کره و روغن گاو و خنکی‌ها و میوه‌های آبدار تازه، مانند مغز خیار و هندوانه و انار میباشد.

فندق علاج امراض: مغز و فکر، نعوظ، سینه، طپش قلب، ترس و هول، لاغری، رنگ مو، اسهال جگر، سرفه

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
با فایده چاق‌کنندگی و تقویت مغز و فکر و معده‌های ضعیف شده و نعوظ.
خوردن فندق خام با آب عسل (جوشانده یک عسل و دو آب) رفع سرفه مزمن میکند.
بوداده فندق با کمی فلفل نزله (سینه‌دردی که بعد از زکام عارض شده باشد) های سرد را درمان و بهبوددهنده سینه‌درد و رنج شش میباشد.
خوردن فندق با (انیسون) [داروئی موجود] خفقان و طپش قلب و هول و هراس را رفع نموده، بدن‌های لاغر را چاق میکند.
فنـدق زهر عقرب و اثر سـموم را در بدن خنثی کرده و چون مغز فندق سوخته را با پیه گرگ که آنرا آب کرده باشـند کوبیده بر سر بمالند و تکرار کنند مانع ریزش مو گشته سبب رشد و تقویت آن میشود.
روغن فندق که سوخته آنرا نرم کرده با روغن زیتون آمیخته بر ملاج طفل
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۸۵
نوزاد و شیرخوار بمالنـد و مـداومت دهنـد ازرقی چشم او را به رنگ تیره تغییر میدهـد و چون بر موی سـرخ بمالنـد آنرا سـیاه میسازد.
خوردن فندق و انجیر بعد از هر غذا رفع سـموم اغذیه کرده و خوردن آن با شـکر که آنرا با شـکر کوبیده قاووت کرده باشـند باعث بهبود سینه‌دردی که از سردی طبیعت عارض شده باشد میشود.
گذاشتن مشتی فندق در چهار گوشه اطاقها و خانه مانع دخول عقرب و مانع گزیدن آن میشود.
خوردن بمقدار نخودی از کوبیده پوست سبز روی او اسهال کهنه را بند میآورد.
پوست نازک او که چسبیده به فندق باشد چون کوبیده با روغن خود آن حب‌ها باندازه عدس درست کرده بخورند سرفه درد و درد سینه و درد جگری را که از سردی باشد رفع میکند.
مالیدن روغن فندق بمحل گزیدگی عقرب و رتیل زهر آنرا بی‌اثر ساخته موجب بهبود میشود.
زیاد خوردن فندق باعث بدی معده شده رافع ضررش خوردن میوه‌جات میباشد.

قارچ علاج امراض: ضعف چشم، اسهال، دل‌پیچه، درد روده، ورم بیضه، برآمدگی ناف، نطفه، فلج و سکته

سمی و غیرسـمی، که آنچه سـفید مایـل به تیره و کوچـک و از زمین خـوب برویـد غیرسـمی و مـأکول و آنچه سـیاه و بی‌بو و بی‌لزوجت سمی و غیرمأکول،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۸۶

مخصوصا قارچی که سرخ و سفید و در زیر درخت زیتون و در مزبله و زیر درخت گردو و در محل سرگین و مدفوع حیوانات روید کشنده میباشد.

گویند سفید او پادزهر یا معالج سرخ او بوده.

خوراکی او با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم جگرها و خشک‌مزاجها میباشد.

چکاندن آب سفید آن رفع لک سفید چشم و تقویت پلک و بصر و منع آب ریزش آن میکند، مخصوصا که سرمه را با آب ترتیب داده باشند.

خوردن قاشقی از سائیده او رفع اسهال و پیچ و درد روده میکند.

ضماد او با سریشم ماهی و سرکه، که سریشم را ذوب کرده قارچ را با سرکه در آن مالیده خمیر کنند و بگذارند فتق (ورم بیضه) و انواع ورم و برآمدگی ناف را رفع میکند.

مداومت خوردن قارچ نسل (نطفه) خورنده را قطع میکند.

قارچ دیرهضم و مولد خون غلیظ و تولیدکننده گیر و مانع در معده و روده و خون و قولنج (شکم‌درد شدید) و درد معده و فالج و سکته بوده، بهترین رافع ضررش شربت‌آلات و خردل و پختن او با نمک و شبت و پونه و روغن کنجد و زیتون و نعنا و فلفل و خوردن در بدرقه‌اش زنجبیل پرورده و شیرینی‌ها و خوردن آب سرد بعد از او بغایت مضر میباشد.

علاج سمی و غیرخوراکی او سکنجبین و سرگین مرغ خانگی میباشد.

بنظر نگارنده چنین خوراک بد کنش اندیشناکی را نخوردن اولاتر و میتوان گفت مرا بخیر تو امید نیست شر مرسان.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۸۷

قرقاول علاج امراض: فهم و فکر، وسواس و خیالات، آب‌ریزش چشم، زخم و جراحات، لک و پیس، بدرنگی حامله، کمی حافظه و فراموشی

قرقاول یا تورنگ یا تذرو با خاصیت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.

خوردن گوشت قرقاول تولید خون پاک نموده، تقویت فهم و دماغ و فکر و رفع وسواس و خیالات میکند.

سرمه زهره قرقاول که خشک کرده سائیده مثل سرمه بچشم کشند آب‌ریزش چشم را رفع و لکه‌های سفید آنرا پاک میکند.

پاشیدن سائیده استخوان او زخم و جراحات را بهبود بخشیده بهم میآورد.

مالیدن فضله قرقاول بصورت، رافع لک و پیس و بدرنگی زنان حامله میشود.

چکاندن زهره او در بینی گیر و خشکی بینی را رفع و تقویت حافظه نموده فراموشی را رفع می‌کند.

خوردن زیاد گوشت قرقاول باعث صفرا و رفع ضررش با سکنجبین میباشد.

قند- نبات- شکر- نی‌شکر علاج امراض: سینه و شش، پوست، سرفه، لاغری و خشکی یبوست، دید چشم، جوش و دانه، زکام

با طبیت گرم باعتدال و تر، مفید خشک‌مزاجها و سردمزاجها.

آب نی‌شکر ملین طبع و نرم‌کننده سینه و شش و باعث جلای پوست و بهبود

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۸۸

سرفه و خشکی آن میباشد.

نوشیدن آب نی‌شکر سوزش بول و مجرای آنرا رفع و تولید خون خوب میکند.

پاشیدن سائیده صمغی که مثل نمک بر نیشکر ظاهر میشود جلادهنده چشم و نور بصر میباشد.

پس از آن شکر و انواع آن مانند قند و نبات که جملگی از صنف نی‌شکر بوده دارای فواید زیر میباشد:

قند و نبات و شکر باعث فربهی و جلای پوست بدن و لینت طبع و نرمی اعضاء تنفس و قوت روح و جگر و شکننده بادها بوده، فربهی میآورد.

شکر و اقسام او دارای سرعت نفوذ ببدن و تولیدکننده خون خوب بوده، مانع پیری میشود.

شکر و اقسام او باعث استحکام اعصاب و استخوان میباشد.

شکر رافع خلط سودا و خشکی و امراض آن میباشد.

شکر بهترین غذای ناقهین و بیماران بوده، مخصوصا با آب گرم و روغن بادام و آرد برنج که بسرعت رفع ضعف و نقاهت ایشان میکند.

آشامیدن شکر و آب نیمگرم و روغن بادام خشکی و کلفتی صدا را رفع و دافع قولنج و باد و گیر و مثل آن میباشد.

نوشیدن شکر با آب نیم گرم و نصف آن روغن بادام گیر و اشکال درون و سده‌های باطنی را رفع و در پاک کردن زنان از نفاس و راندن بول بیمانند میباشد.

خوردن مقداری نبات در هر روز بعد از غذا رفع سرفه و خشکی و درد سینه و صدا و رعشه و خفقان و هول و ترس و لرزش که از کثرت جماع باشد میکند.

سائیده نبات که مثل غبار شده باشد و بچشم بکشند باعث نور و رافع سفیدی و گوشت زیادی و با سرگین سوسمار و مروارید رفع جوش و دانه و خارش آن میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۸۹

کشیدن سائیده هر نبات خاصه سفید و درخشنده او بچشم رفع خارش چشم و تقویت آن میکند.

ضماد کوبیده نبات و گوگرد و قطران و سندروس و نوشادر «بطور مساوی» رفع لک سیاه و سفید و لک و پیس و سایر امراض پوست کرده سریع الاثر میباشد.

پاشیدن سائیده نبات بر روی زخم گوشت زیادی آنرا رفع و باعث روئیدن گوشت صالح آن میشود.

بخور شکر و قند و نبات جهت رفع زکام بغایت مؤثر میباشد.

قند و نبات و شکر تازه مفیدتر و بهتر و کهنه آنها سوزاننده خون، مخصوصا که در شکم گرسنه استفاده بکنند و رافع ضرر زیاد خوردنش شیر تازه و ترشیها و آب انار و کاهو و امثال آن میکند.

قهوه علاج امراض: حصبه، خارش، صفرا، فشار خون، ضعف معده، اسهال

با طبیعت گرم و خشک، با خشکی غالب‌تر، مفید سردمزاجها و رطوبتی‌ها.

نوشیدن قهوه که بصورت جوشانده مانند چای میخورند رطوبات را جمع و بول را رانده و طبیعت را بند میکند، و در مزاجهای صفراوی باعث اسهال مزاحم میشود.

نوشیدن قهوه در سردمزاجها قطع بلغم و نزولات بلغمی نموده تسکین غلیان خون میدهد.

قهوه خستگی را رفع و آبله و حصبه و خارش از زیادی خون را نفع میدهد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۹۰

قهوه تقویت معده کرده، منع صعود بخارات بدماغ میکند.

استعمال زیاد قهوه مورث بیخوابی و مضعف باء سردمزاجها و مضر مزاج سوداوی‌مزاجها میباشد.

چون دانه قهوه را مانند نخود اندک برشته کنند که سیاه نشود و سائیده بخورند قطع اسهال سردمزاجها میکند.

رافع ضررش روغن بادام و پسته و شیرینی‌ها میباشد.

کاج معالج امراض: دل‌پیچه، اسهال، ضرب‌دیدگی، خون‌دماغ، زخمهای بد، جوش و زخم کچلی، رحم و مقعد، بول و حیض

با طبیعت گرم و خشک و قابض، مفید سردمزاجها و بلغمی‌ها.

خوردن تا یکمثقال (۵ گرم) از کوبنده پوست ریشه او با آب اسهال و دل‌پیچه را رفع میکند.

پاشیدن سائیده پوست ریشه او که خشک‌کرده کوبیده باشند رفع سوختگی آب داغ و غذای گرم و مثل آن میکند.

بستن کوبیده پوست کاج بر محل ضرب‌دیده «که در دستمال حریر نازک کرده ببندند» رفع درد محل ضرب‌دیده و عضو از بلندی افتاده میکند.

خوردن تا یک مثقال از کوبیده پوست او با آب درد و جراحت شش و جگر را دور میسازد.

دمیدن گرده‌ای از غبار سائیده او در بینی خون بینی را بند میآورد.

پاشیدن سائیده پوست او بر جراحت قطع جریان خون آن میکند.

مالیدن سائیده او با روغن مورد «آب خیسانده برگ مورد که در روغن کنجد

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۹۱

جوشانده آب آن تمام شده باشد» علاج جراحات سطحی و پاشیدنش با زاج سرخ که هموزن هم سائیده باشند درمان زخمهای خبیث، مانند زخم سفلیس و کزاز و جراحات عفونی میکند.

خوردن نیم مثقال پوست کوبیده او با آب عسل (عسلی که با دو برابر آن آب جوشیده، نصف شده باشد) ورمها و علت‌های مزمن جگر را رفع میکند.

مالیدن پخته او بر سر رفع زخم و جوش و کچلی میکند.

مالیدن پخته پوست کاج ببدن رفع بدبوئی و عفونت عرق و خشکی پوست میکند.

نشستن در آب پخته او معالج امراض رحم و مقعد میباشد.

مضمضه پخته او با سرکه درد دندان را رفع میکند.

بخور او بر فرج اخراج مشیمه و ادرار بول و حیض میکند.

کشیدن دوده او بچشم، که سوزانده چیزی بالای آن گرفته دوده آنرا اخذ کنند موی ریخته مژه و ابرو را میرویاند و جلوگیری

از اشک و آب‌ریزش چشم و ضعف بصر و خارش و ناراحتی آن میکند.
حب الصنوبر که دانه میان میوه کاج باشد موجب نعوظ و فربهی و اشتهای طعام و تقویت اعصاب و اندام میشود.
خوردن همین دانه که کوبیده بمقدار قاشق کوچکی با شکر بخورند گیر و سده امعاء و احشاء را گشوده لقوه و فالج و بیحسی عضو و رعشه و امثال آن را رفع میکند.
همچنین خوردن میوه کاج بطریق مذکور جهت بهبود کزاز و یرقان و امراض جگر و استسقا و کلیه و مثانه و درد مفاصل سرد بیعدیل می‌باشد.
آب جوشانده او هر روز یک قاشق غذاخوری با عسل رفع فلج و سرفه کهنه و امراض رطوبتی میکند.
خوردن میوه کاج با تخم چنار (دانه‌ای که بصورت میوه چنار میان بعضی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۹۲
برگهای او میباشد) بازکننده بول و مانع سوزش کلیه میباشد.
خوردن یک کف میوه چنار «مقصود همان دانه وسط میوه سروی‌شکل او میباشد» با تخم خرفه تسکین سوزش مقعد و رحم میدهد.
خوردن میوه کاج با شیره انگور رفع اخلاط غلیظ سینه و ریه و کلیه میکند.
خوردن شرابی که کوبیده میوه کاج در او ریخته باشند موجب هضم غذا و باز شدن بول بسته و منع آب‌ریزش چشم و بینی و سرفه میباشد.
خوردن همین شراب قطع اسهال رطوبی و استسقا میکند.
کاج مضر حال گرم‌مزاجها و رفع ضررش را سکنجبین و خنکی میکند.

کاسنی علاج امراض: خون و تشنگی، گیر و سده، مجرای بول، یرقان، ثقل مزاج، عفونت و رطوبت

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.
نوشیدن آب جوشانده کاسنی گیر و سده‌های درون را باز کرده جگر را قوت داده، حرارت خون و تشنگی و صفرا و التهاب معده را تسکین میدهد.
کاسنی هم موافق جگر گرم و هم موافق جگر سرد و رفع سده و گیر و مزاحمت آن میکند.
خوردن آب جوشانده کاسنی مجاری بول ادرار را پاک کرده، جوشانده آب برگ او با آب رازیانه بهترین دوای یرقان سده‌ای که از ثقل و گیر معده و مزاج بوجود آید میباشد.
چون کاسنی را جوشانده، کف بگیرند و با سکنجبین بنوشند رفع تب‌های کهنه و تقویت معده و رفع تعفن رطوبات میکنند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۳۹۳
خوردن کاسنی و گلقند تب چهار ساعت و چهار روز در میان را رفع و چون آنرا با مقداری رازیانه و (کشوت) بجوشانند و بخورند صورت مسهل‌یافته عمل میکند.
مالیدن آب کاسنی که کوبیده یا با وسیله‌ای دریافت کنند درد و ورم چشم را که از گرمی باشد رفع میکند.
مالیدن آب کاسنی که سرب در او بسایند و بمالند جهت سرطان جراحتی بیمانند و غرغره او با آب خیار چنبر ورم حلق و

خناق را تمام میکند.
گذاشتن کوبیده او بر پشت چشم درد آنرا رفع و با روغن بنفشه و آرد جو و سرکه نقرس گرم و اورام حار را دور میکند.
مضر بیمار سرفه‌ای و مصلحش شکر و مقدار خوراک از آب او تا دو استکان میباشد.
تخم کاسنی خشک مایل بحرارت و در جهت تبهای صفراوی و ثقلی و یرقان و خفقان و سردرد و صداع و امراض جگر سریع الاثر و مقدار خوراکش تا یک مثقال میباشد.
خوردن پخته کاسنی با رازیانه و صندل رفع سموم غذائی و شربی و ضعف پشت و طحال و خونریزی باطنی میکند.
خوردن همین پخته اشتها را تحریک و خوردن جوشانده نیمگرم کاسنی غثیان میآورد.
ریشه کاسنی گرم و خشک و بغایت بازکننده و لطیف و اخلاط غلیظ و مجاری غذا را پاک و بول بسته را باز و تبهای کهنه مخلوط را رفع میکند.
جوشانده ریشه کاسنی خون را صاف و ورم روده را رفع و درد مفاصل و استسقا را از میان برده مواد فاسد را پخته دفع میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۹۴

کافور معالج امراض: خون‌دماغ، التهاب، زخم ریه، غصه و دق، اسهال، خونریزی داخلی

کافور صمغ درختی است، با طبیعت سرد و خشک.
خوردن مقدار عدسی و زیادتر از آن گرم‌مزاجها را فرح آورده قطع خون‌ریزی باطنی و خون بینی ایشان میکند.
خوردن کافور اسهال را قطع و عرق را بند و تشنگی و التهاب جگر را رفع میکند.
دمیدن کافور در بینی خون‌دماغ گرم‌مزاجها را بند میآورد.
خوردن کافور سنگینی و التهاب جگر را تسکین داده زخم ریه و سینه را سودمند و دق (تبی که از غصه عارض شده باشد) و سوزش بول و جمیع امراض عارض از گرمی و حرارت را نفع میدهد.
کافور حواس گرم‌مزاجها را تقویت و سموم حار را دفع میکند.
کافور دماغ گرم‌مزاجها را نیرو داده، در خاصیت خواب‌آور و با مشک و عنبر تقویت روح حیوانی سردمزاجها میکند.
چکاندن کافور با آب گشنیز خون‌دماغ را قطع و با آب کاهو رفع بیخوابی گرم‌مزاجها میکند.
مالیدن کافور با روغن گل یا بادام ورمهای گرم را تحلیل میبرد.
مسواک با کافور کرم دندان را کشته زخم دهان گرم‌مزاجها را بهبود میدهد.
پاشیدن کافور بر جراحات پلید و دونده باعث بهبود و جمع شدن آنها میشود.
پاشیدن کافور جراحات تازه را سودمند و قطع خون آنها نموده درد جراحات را تسکین میدهد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۹۵
پاشیدن گرده‌ای از او یا کشیدنش مانند سرمه بچشم درد چشم را ساکن میسازد.
مالیدن آب کافور بر پیشانی درد سر صفراوی و سردردی را که از حرارت باشد رفع میکند.
خوردن کافور شدت حرارت دماغی و باطنی را کاسته مالیدنش بر پیشانی و شقیقه‌ها رفع سردرد و قطع خون‌دماغ میکند.
اکثار کافور شهوت و باء را ضرر رسانیده، تولید سنگ مثانه و قطع نسل و اشتها میکند و باعث سفیدی مو میشود.

بسیار بوئیدن او موجب بیخوابی و مصلحش روغن گل و عنبر و مشک و عطریات و ادویه گرم میباشد.

کاه معالج امراض: سرمازدگی، ورم، سستی، پوست، زخم ساق، دمل و دماغ و فکر، غش

با طبیعت سرد و خشک مفید حال گرم‌مزاجها.
نشستن در آب نیمگرم جوشانده کاه یا بدن و موضع به بخار آن گرفتن رفع آزار سرمازدگی و ورم آن میکند.
شستن بدن با آب جوشانده کاه رفع سستی بدن میکند.
آب جوشانده کاه رنگ پوست را زرد و مالیدن آن به بشره صورت را مانند چهره مریض میسازد.
ضماد خاکستر کاه با نمک و سرکه زخم ساق پا را درمان میکند.
خوابیدن مریض حرارتی در کاه جو باعث بازگشتن سلامت او میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۹۶
بوی کاه‌گل کهنه که آب بر او پاشیده بو کنند دل و دماغ و فکر او را قوت میدهد و زیر بینی گرفتن غش گرم‌مزاج باعث بهوش آمدن او میشود.

کاهو علاج امراض: حیض، نور چشم، برص و لک و پیس، گزندگان خمار و مستی، اعصاب و اندام، مالیخولیا

در طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.
خوردن بمقدار یک قاشق چای‌خوری شیر کاهو که از کندن برگ و شکستن ساقه او بیرون میتراود باعث باز شدن حیض میشود.
خوردن نصف و همین مقدار او با سرکه و آب مسهل خلط بلغم میباشد.
مالیدن شیر کاهو و روغن گل سرخ یا روغن کنجد رفع سردرد میکند.
در چشم کردن او باعث پاک شدن آب‌ریزش چشم که از رطوبت باشد و سبب تقویت چشم و نور بصر میشود.
چکاندن او با شیر دختر (شیر زن دخترزائیده) چشم‌درد را رفع و باعث پاک شدن لک چشم و مالیدنش بر پوست سبب پاک شدن برص میشود.
آشامیدن آن با شیر دختر خواب‌آور و خوردن و مالیدنش رفع درد و زهر و نیش عقرب و رتیل میکند.
خوردن کاهو رافع بدی آب و هوای وبائی میباشد.
خوردن کاهو فشار و غلیان خون و صفرا را رافع و سده و گیر شکم و بول بسته را باز و تولید خون تمیز میکند.
کاهو تشنگی و التهاب و ورم گرم را فرو نشانیده رفع خمار و سستی اعصاب و اندام میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۳۹۷
خوردن کاهو طبع را لینت داده خشکی و یبوست را برطرف نموده، صفرا و جنون و جذام و خارش و حکه و مالیخولیا و یرقان را بهبود میدهد.
خوردن کاهو درد و ورم پستان و تبهای گرم و سوزش مجرای بول و مثانه را برطرف میسازد.

کاهو درد سر و نزله و زکام و سرفه‌ای را که از گرمی و خشکی باشد رفع میکند.
خوردن تخم کاهو باعث زیادی خواب و مانع احتلام و جهت نزله و زکام و سینه‌درد و نیامدن بول و سیلان منی (بی‌اختیار آمدن منی و رطوبت زدن همیشگی) و سردرد گرم و درد نیش عقرب و زیاد کردن شیر بی‌اندازه مفید میباشد.
کوبیده تخم کاهو که خمیر کرده بر پشت چشم اندازند التهاب و درد ورم چشم را برطرف میسازد.
خوردن کاهو با سرکه باعث تحریک اشتها میشود.
زیاد خوردن کاهو مخصوصا در سردمزاجها شهوت و میل جماع را در ایشان نقصان داده، در معده تولید باد میکند و مبتلایان به سل را آزارنده و سرفه را تشدید نموده، باعث فراموشی و ضعف چشم و ذهن میشود.
مصلحش نعناع و کرفس و هلیله پرورده و رفع ضررش را زیره و نبات میکند.

کباب علاج امراض: ضعف بدن، ضعف فکر و مغز، ضعف معده

هر قسم کباب اعم از کباب گوسفند و گاو تا مرغ و کبک و تیهو مقوی‌تر از نوع پخته شده با آب آنها میباشد و چون گوشت یا مرغ را بدانسان بر آتش کباب

کنند که هم پخته و هم سوخته و خشک نشده باشد مفید حال ریاضت‌کشان و آنها که دارای مشاغل سنگین و فکری و ریاضی می‌باشند و در تقویت بدن ایشان قوی الاثر میباشد.
آب کباب در معده‌های ضعیف از خود آن مفیدتر و مؤثرتر بوده از آن‌سو معده‌های ضعیف ناتوان را مضر و اینگونه اشخاص باید در تازگی و لطافت گوشت دقت بعمل آورند و با شراب شیرین خاصه شرابی که جوشانده غلیظ ساخته باشند و با شیرینی‌جات مانند نقل و نبات بخورند.

کبوتر علاج امراض: پشت و منی، فلج و لقوه، رعشه و سستی، ورم شکم، جراحت سر، جوش و خارش، درد پهلو، مفاصل

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
خوردن گوشت کبوتر خصوصا تازه پر و بال درآورده او مقوی پشت و کلیه و مولد خون و منی میباشد.
گوشت کبوتر بدن را فربه و اخلاط مضره را پاک و جهت فالج و لقوه و رعشه و استسقای ورمی که شکم طبله کرده باشد بهترین خوردنی‌ها میباشد.
مالیدن خون کبوتر بر پیشانی قطع خون بینی (رعاف) که از پرده دماغ باشد میکند.
خوردن بمقدار نخودی از خون سفت‌شده او و ریختن خون گرم او بر جراحت سر که در اثر کارد و چاقو و قمه مثل آن بهمرسیده باستخوان رسیده باشد باعث التیام آن میشود.
کشیدن خون کبوتر بچشم جهت جوش و دانه و خارش و ناراحتی آن دارای

اثر قوی میباشد، خصوصا خونیکه از بال او گرفته شده باشد.

گذاشتن خیسانده سرگین او با آرد جو باعث نرم شدن ورمهای سخت و با روغن زیتون جهت سوختگی آتش و با سرکه باعث نرم شدن و فرو نشستن خنازیر میگردد.
گذاشتن خیسانده فضله کبوتر با عسل و کوبیده تخم کتان باعث باز شدن سر دمل و قلع ریشه خشک‌مانده زخمها میشود.
مالیدن فضله خیسانده او با آب تره‌تیزک و خردل رافع رنج و مرض نقرس و درد شقیقه و سردرد مزمن و درد پهلو و مفاصل میباشد.
ضماد پخته فضله کبوتر با آرد جو و آب و سرکه و عسل سر دمل را باز و باعث نرم شدن ورمهای سفت میشود.
مالیدن سه روز و سه شب فضله کبوتر با آرد گندم و قدری قطران که مرهم کرده باشند بر بدن رفع برص میکند و چون تمام نشده باشد لازم است تجدید نمایند.
مالیدن فضله کبوتر با سرکه رفع جوش شیرینک «جوشهائی که آبی مانند عسل از آنها خارج میشود» میکند.
نوشیدن حل‌کرده یک تا دو فضله سائیده کبوتر با سکنجبین جهت استسقای رطوبی مجرب و خوردن بهمین مقدار آن با دارچین باعث ریختن سنگ کلیه میشود.
نشستن از آب جوشانده سرگین کبوتر شاش‌بند سرد را باز و مالیدن پیه او بر جراحات سبب بهبود جراحت میشود.
سرمه سر کبوتر که سوزانده سائیده مثل غبار کرده باشند و بچشم کشند رفع ناراحتی پرده و اشیائی که جلو چشم میآید و تاریکی چشم میکند.
بستن کبوتربچه که شکم او را شکافته گرم‌گرم بگذارند رفع سم افعی و مار و عقرب میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۰۰
مالیدن سرگین سوزانده او با آب بر سر و اطراف بینی در قطع خون‌دماغ بیمانند می‌باشد.
مالیدن یا ضماد گذاشتن پنج عدد از تخم کبوتر با پیه خوک بر احلیل جهت تحریک باه بغایت مؤثر میباشد.
خوراندن تخم کبوتر با عسل به اطفال باعث زود به سخن آمدن ایشان میگردد.
خوردن خام تخم کبوتر خشونت و خارش و خشکی سینه را رفع و مالیدن بر صورت باعث نیکوئی و درخشندگی رنگ رخسار میشود.
خوردن تخم نپخته کبوتر باعث چاقی بدن و رغبت جماع میشود.
سکونت دادن بیمار آبله‌ای را در جائیکه کبوتران در زیر یا در بالای آن باشند بالخاصیت سبب شفای آبله بیمار و مجاورت با کبوتران سبب امن و حفظ شخص مجاور از فالج و سکته و سستی عضو و طاعون میشود.
چون کبوتر را با روغن کنجد بدون آب و نمک پخته بخورند فی الحال سنگ کلیه و مثانه را میریزاند.
کشیدن زهره کبوتر بچشم مانع آب‌ریزش چشم و پریدن و پیدا شدن اشکال و اشباح جلو چشم میشود.
از طرفی نگاهداشتن کبوتر باعث فساد هوای سکونت و مورث ترس و وحشت دل میشود و خوردن کبوتر بچه و کبوتر بطور مداوم سبب برص و لک و پیس و بدرنگی پوست میگردد.
کبوتر صحرائی گرم و تر و خشک‌تر از اهلی و در مجموع مضر گرم‌مزاجها و سردردآور و سوزانده و سفت‌کننده خون و مصلحش پختن او با آب‌غوره و سرکه و خوردن آب و عرق کاسنی و مغز خیار میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۰۱

کتیرا علاج امراض: چشم‌درد، سینه و شش، ورمهای داخلی، خونریزی، سرفه و خشکی گلو، روده، کلیه و مثانه

با طبیعت سرد و خشک مایل باعتدال مفید گرم‌مزاجها.
خوردن لعاب کتیرا صلابات و اورام باطنی را نرم کرده تحلیل میبرد.
کتیرا مواد رقیق را غلیظ کرده تسکین ناراحتی چشم و درد جراحت چشم میدهد.
خوردن سائیده کتیرا خونریزی باطنی مانند سینه و شش و پاشیدن و دمیدنش خون‌ریزی‌های ظاهری را بند میآورد.
خوردن کتیرا ضرر دواهای سمی و ناراحتی و حدت ادویه را با بیرون دادن دفع میکند. خوردن لعاب کتیرا سرفه و خشکی و خشونت سینه و زخم ریه و گرفتگی آواز و سوزش بول و درد کلیه و مثانه و ناراحتی‌های روده را برطرف و تقویت روده‌ها میکند.
مداومت آشامیدن آن با مثل آن از هرکدام، بادام و نشاسته و شکر بغایت فربه‌کننده، خاصه که بعد از آن شیری که در آن نارگیل پخته باشند بنوشند و از اسرار مجربه شمرده‌اند.
مالیدن لعاب او لک سیاه و سفید و کبود و سرخ را برطرف و در نرم کردن پوست و مو و رفع خشکی و خشونت آن بی‌نظیر میباشد. مالیدن لعاب کتیرا با نوره (واجبی) جرب و حکه را دفع و با سرکه لک و پیس سیاه و سفید و با لعاب نشاسته و سریش از شق (دوشقه) شدن مو جلوگیری میکند.
چکاندن لعاب کتیرا در چشم‌درد چشم و امراض آنرا علاج میکند و اکثرا جهت زخم‌های گرم و سرد مؤثر و مضر ثقل (غذای در معده مانده) و مصلحش بادیان میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۰۲

کدو علاج امراض: جنون و خیالات، عرق و بول، تشنگی، زیادی خون، صفرا، روده و کلیه، سرفه، خشکی مزاج

با طبیعت سرد و تر و ملین، مفید گرم‌مزاجها و یبس‌ها و خشک‌مزاجها. کدو گیر و بستگی معده و روده را رفع و عرق و بول را جاری و تشنگی را تسکین میدهد. کدو کم‌غذائیت و آب پخته او را که مقدار یک خوراک از آن آرد خمیر کرده یکشب در آتش تنور یا فر ملایم گذارند و با عسل و اندکی بوره بخورند مسهل باعتدال صفرا میباشد.
خوردن کدو با فلوس و خیار چنبر و ترنجبین و مربای بنفشه جهت رفع تبهای صفراوی و خونی (زیادی خون) بیعدیل میباشد.
خوردن آب کدو با تمرهندی و شکر بسرعت صفرای سوخته و حرارت دماغ و وسواس و جنون و خیالات و چشم‌درد و دردسری که از بخارات گرم باشد و ناراحتی روده و کلیه را رفع میکند.
آب کدو با گوشت بی‌چربی تبهای حاره و سرفه گرم و خشکی مزاج و دماغ و ناراحتی کبد را رفع میکند.
خوردن کدو که با جوجه خروس یا مغز تخم کدو پخته شده باشد غش تبهای حار را قطع و رفع سمیت اخلاط میکند.[۱۵]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۱ ؛ ص۴۰۲
بای کدو مواد سوداوی (قبض و خشکی) را برطرف و تقویت فکر و دماغ و تولید خلط صالح در بدن میکند و بهترین خوردنی و شیرینی برای گرم‌مزاجها می‌باشد.

ترشی کدو لطیف‌کننده و هاضم و مسکن حدت (فشار) خون و صفرا می‌باشد.

بهترین و مفیدترین مأکول جهت گرم‌مزاجها و صفراوی‌ها در فرونشاندن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۰۳

خون و حرارت و تب و التهاب و تشنگی و جمیع امراض گرم و حار و مضر حال سردمزاجها. و بلغمی‌ها که در آنها موجب سقوط اشتها و زیادی بلغم و در روده و قولنج و رطوبت‌شده باید از آن اجتناب نمایند، و زیره و ادویه گرم رافع ضرر آن میباشد و بر صفراوی‌ها و گرم‌مزاجهاست که آنرا با غوره و سرکه و آب لیمو بمصرف رسانند.

ضماد کدو که نپخته او را کوبیده بر موضع بگذارند ورمهای گرم را تحلیل برده، التهاب معده و احشاء را نشانده، بستنش بر پریشانی دردسر گرم و بیخوابی و خستگی دماغ را رفع میکند.

چکاندن آب کدو با روغن گل یا بادام و به تنهائی درد گوش گرم را برطرف و مالیدنش با شیر زن دخترزائیده بر سر و پیشانی سرسام و هذیان و بیخوابی را در گرم‌طبیعت برطرف میسازد.

غرغره آب کدو خناق (دیفتری) را سودمند و خوردن سائیده خشک او سرفه و سینه‌درد و التهاب و صفرا و درد گلو را رفع میکند.

چکاندن آب کدو با آب گل یا آب درخت گلدار زردی تخم چشم و درد آن را علاج میکند.

پاشیدن سائیده پوست خشک او بر جراحت خون او را بند آورده، دفع زخم آکله و زخمهای گرم‌مزاج میکند.

پاشیدن سائیده پوست او با روغن تازه جهت سوختگی آتش و با سرکه لک و پیس سیاه و سفید و سرخ و زرد را رفع میکند.

خوردن پوست خشک کوبیده او با سرکه بواسیر و خونریزی داخلی را نفع میدهد.

چون داخل کدو را از زنگ آهن پر کرده پس از شش هفته آب او را با حنا سرشته ببندند بهترین و پررنگترین خضاب مو بوده و سبب تقویت ریشه مو میشود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۰۴

خوردن مغز تخم کدو سوزش بول و لاغری کلیه و زخم مثانه و خشکی و ناراحتی سینه و خونریزی سینه و ریه و تبهای گرم و تشنگی و سرفه و زخم روده را درمان میکند.

خوردن روغن تخم کدو در رفع بیخوابی و یبوست دماغ و درد شکم که از حرارت باشد و سل و تبهای گرم بیمانند میباشد.

بغایت فربه‌کننده، خاصه که بعد از آن شیری که در آن نارگیل پخته باشند بنوشند و از اسرار مجربه شمرده‌اند.

مالیدن لعاب او لک سیاه و سفید و کبود و سرخ را برطرف و در نرم کردن پوست و مو و رفع خشکی و خشونت آن بینظیر میباشد.

مالیدن لعاب کتیرا با نوره (واجبی) جرب و حکه را رفع و با سرکه لک و پیس سیاه و سفید و با لعاب نشاسته و سریش از شق شدن مو جلوگیری می‌کند.

چکاندن لعاب کتیرا در چشم‌درد چشم و امراض آنرا علاج میکند و اکثرا جهت زخمهای گرم و سرد مؤثر و مضر ثقل (غذای در معده) و مصلحش بادیان میباشد. آب کدوی سبز فرونشاننده گرمی و معالج جمیع بیماری‌های از گرمی میباشد.

کرچک علاج امراض: ثقل و گیر معده، عروق و اعضاء، حیض، سردی، نقرس، مفاصل، باد سرخ، ورم چشم

گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
کرچک دانه‌ایست روغنی که زیادتر روغن او مورد استفاده میباشد.
خوردن کرچک که مقدار خوردن از دانه او حد اکثر تا ده دانه میباشد.
مسهل قوی خلط سرد و نرم‌کننده اعصاب خشک و محلل گیر و ثقل معده و

اندرون و پاک‌کننده عروق و مقوی اعضاء و اندام میباشد.
خوردن کرچک حیض را باز و مشیمه (نطفه منعقدشده) را بیرون میآورد.
خوردن کرچک لقوه و فالج و امراض بارد را که از رطوبت و بلغم و سردی عارض شده باشد سود میدهد.
ضماد او که کوبیده بگذارند لک و پیس و زگیل و ورمها و دردهای بلغمی را رفع و نقرس و مفاصل را علاج میکند.
گذاشتن و بستن کوبیده کرچک اعضاء و اندام سفت‌شده خشک‌شده را نرم میکند.
گذاشتن کوبیده کرچک با سرکه بر پستان باعث نرمی و فرونشستن ورم آن میشود.
مالیدن کوبیده کرچک با سرکه بر بدن در اواخر باد سرخ باعث جلوگیری از عوارض آن و سرعت بهبود میشود.
ضماد کوبیده برگ کرچک با آرد جو بر پشت چشم رفع ورمهای گرم چشم و ورم زیر گلو و ورم سایر اعضاء میکند.
بستن کوبیده برگ کرچک با حنا که با آب نرم کرده باشند درد مفاصل را فرو مینشاند و با روغن زیتون رفع دردهای سرد میکند.
روغن کرچک قی‌آور و آشامیدن دو مثقال (یک قاشق غذاخوری) مسکن درد قلب و رافع بلغم و آب و لزج بلغمی اعضاء و اندرون میباشد.
مالیدن روغن کرچک اعضاء و اندام خشک‌شده و سخت‌شده و صلابات (سفتی‌ها) عضلات را نرم میکند.
مالیدن روغن کرچک تشنج و رعشه را سود میدهد.
مالیدن آن بر بالای معده باعث رفع نفع و ورم و درد و انقلاب شکم میشود.
مالیدن آن بر جرب و جوش و جراحت خارش‌دار پراکنده (دواننده) سبب بهبود آن شده و مالیدن آن بر جراحت سر زخم و جوش و جراحت آب‌دار سر را

علاج میکند.
مالیدن روغن کرچک بر جلد رفع آثار کبودی پوست میکند.
چکاندن روغن کرچک در گوش قاطع درد گوش میباشد.
مالیدن روغن کرچک با سائیده (کف دریا) بر محل موریخته باعث رویاندن موی آن میشود.
مالیدن و خوردن روغن کرچک با آرد و تره کوبیده خشک درمان بواسیر میکند.
جوشانده روغن کرچک با پوست مار که آنرا خود مار در بهار انداخته باشد و خردل و مالیدن صاف‌کرده آن رفع پوسته‌پوسته شدن جلد و جمیع آثار پوستی و کزاز و لک و پیس و مثل آن میکند.
خوردن زیاد کرچک و روغن آن اشتها را ساقط و مزاج را منقلب و وجود را ناراحت و مصلحش کتیرا و مصطکی و نعناع میباشد.

کشک معالج امراض: ریزش مو، مقعد، بواسیر، کزاز، خون‌دماغ

با طبیعت سرد و خشک و دیرهضم و قابض، مفید گرم‌مزاجها.

کشک مایع را چون بسر بسته پس از ساعتی شستشو دهند و هفته‌ای یکی دوبار تکرار کنند ریزش موی سر را رفع و خون‌دماغ را نافع و مالیدن آن بر مقعد و اماله آن رنج بواسیر را مفید میباشد.

چون پشم سوخته و جو سوخته را بمقدار هم با کشک خمیر کرده پس از چرب کردن سر با روغن گل سرخ یا بادام بسر بمالند جهت مرض کزاز مجرب میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۰۷

خوردن شیرینی‌جات پس از خوردن کشک رفع مضرت او میکند.

کرفس علاج امراض: حیض و جنین، جماع، لاغری، گیرهای شکم، باء و منی، حصبه، درد و رگ، تب و لرز

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.

خوردن کرفس اخلاط لزج را رفع و بول و ادرار را باز میکند.

کرفس در باز کردن حیض و اخراج جنین از داروها و غذاهای مؤثر میباشد.

کرفس نفخ معده و روده را برطرف و در برابر سموم مقاوم میباشد.

خوردن کرفس موجب فربهی و نعوظ و تحریک جماع و بغایت بازکننده گیر و سده‌های درون و مفتح میباشد.

کرفس درد شکم و پهلو را برطرف و اذیت دارو را برطرف میسازد.

کرفس محرک باء و اشتها و قی و عمل دواجات مسهلی را تقویت میبخشد.

خوردن کرفس خارش سینه و گلو و سرفه و تنگ نفس و آروغ و رطوبت و سردی احشاء و اندرون را رفع میکند.

کرفس درد پشت و اطراف و درد ورک و حصبه و لرز از بلغم و عرق النساء و تشنگی و درد روده را برطرف میسازد.

کرفس سنگ مثانه را ذوب کرده باعث از میان رفتن آن میشود.

ضماد کرفس ورمها را تحلیل میبرد.

کوبیده کرفس با آرد جو که بصورت مرهم بر روی چشم ببندند ورم چشم را رفع میکند.

مالیدن آب کرفس تا یکهفته با روغن گل یا بادام جرب (سودا) و حکه

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۰۸

(خارش) را دور میسازد، مخصوصا که در او یک دهم آن گوگرد و (بوره) حل شده باشد.

مالیدن آب کرفس و نوشادر و عسل یا گذاشتن کوبیده ثفل کرفس با آن زگیل را برطرف و آثار آنرا پاک میسازد.

خوردن ریشه و برگ کرفس که در عسل پرورده باشند «به دو صورت عمل میشود قسمی که آن دو را ریز کرده چندی در عسل میخوابانند و قسمی که خرد کرده، چند جوش داده، با عسل بقوام میآورند» تقویت معده کرده، قی و غثیان را بند میآورد.

ترشی کرفس قلب و معده و احشاء را قوت بخشیده گیر و اشکال معده و روده را رفع میکند.

تخم کرفس مقوی‌تر از خود آن و بسرعت جذب بمعده و رحم شده و هاضم غذا و در سایر افعال مانند ریشه آن میباشد.

چون در هر رطل شراب ۲/۵ گرم تخم کرفس کوبیده مخلوط نموده بعد از سه ماه استعمال کنند در تقویت معده و تحریک اشتها مؤثر و در رفع شاش‌بند قوی الاثر میباشد.
خوردن نیم مثقال ۲/۵ گرم تخم کرفس یا همان مقدار (نانخواه) و یک مثقال (۵ گرم) شکر که تناول کنند در تقویت معده و رفع باد مجرب میباشد.
کرفس از جهت تحریک شهوت بیمانند و مضر حال حامله‌ها و زنان شیرده و همچنین مصدع و سردردآور و مفسد شیر و باعث سردرد مولود و کم شدن عقل و رافع ضررش (بادیان) و کتیرا میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۰۹

کلم قمری یا قنبیط علاج امراض: سستی عمل مقاربت، ضعف دماغ، درد مفاصل، سرفه مزمن، درد کمر و زانو

با قوای چهارگانه و با رطوبت غلیظ.
خوردن پخته او گیرهای مزاج را باز و غذا را تحلیل میبرد.
قنبیط نعوظ‌آورنده، بول را باز میکند.
قنبیط خماری آورده، تولید سودا میکند.
کلم قنبیط یا کلم گرد دیرگذر از معده و باعث ضعف دماغ میشود و در جمیع جهات مانند کلم‌برگ و مصلحش خوب و آبدار پختن و با روغن و ادویه لطیف طبخ کردن آن است.
خوردن آب و خود کلم مستی را زایل کرده، بستن پخته او بر عضو جهت درد مفاصل مفید میباشد، لیکن خوردن تخم او منی را فاسد میکند، خوردن هر روز از کلم‌قمری بمقدار ۱۰۰ گرم رنج طحال و گرفتگی صدا و سرفه مزمن را رفع و آب پخته او اندرون را پاک و عرق را جاری و دردسر و درد کمر و زانو و ورم حجاب و احشاء و تاریکی چشم که از سبب بخارات و رطوبات باشد را درمان میکند.

کله علاج امراض: جماع، لاغری، کلیه و مثانه، جنون، درد سر، پوست، معده و هاضمه، بیخوابی

غرض کله و مغز سر حیوانات است، با غذائیت فوق العاده و مقوی بدن و بهترین
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۱۰
غذای بدنهای ضعیف.
خوردن کله تولید منی نموده میل جماع را زیاد میکند.
کله باعث فربهی بدن و بهترین او کله گوسفند جوان میباشد.
اماله با آب کله و پاچه اعصاب و عضلات یاغی خشک‌شده را رطوبت رسانیده نرم می‌کند.
اماله با آب کله و پاچه معده و روده و کلیه و مثانه را لینت داده دستگاه گوارش و ورمهای باطنی را نرم میسازد.
چکاندن آب کله پاچه در بینی نافع جنون و درد سر و بیخوابی و مالیدن آن بر دست و پا باعث نرمی پوست آنها میشود.
غذائی مفید حال نیرومندان و مضر و ناراحت‌کننده و ضعیف‌کننده معده و هاضمه ناتوانان و رافع ضرر سردی‌اش را دارچین و

رفع ضرر کلی‌اش را ترشیجات و آب لیمو ترش میکند.

کنجد علاج امراض: سینه و صدا، نفخ و ثقل، معده، کلیه، بواسیر، سوختگی، عصب، موی سر، جوش و کورک

با طبیعت گرم و تر، مفید حال سردمزاجها و سوداوی‌ها (خشک‌مزاجها) کنجد گیروبند و ثقل معده و امعاء را گشوده صدای بسته و سینه گرفته را باز کرده، سودا و اخلاط سوخته را دور میکند.

کنجد با غذائیت اندک، اما خوب، چاق‌کننده بدن و محلل اورام و نافع ناراحتی مقعد و خوردن آن با شراب رفع گزیدگی مار و افعی میکند.

کنجد بصورت مختلف مانند حلوا و ارده و بو داده مورد استفاده قرار گرفته،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۱۱

خوردن بهر صورت آن در حدی که کفایت بدن کند در اثر و خواص یکسان میباشد.

خوردن مشتی کنجد با شکر و خشخاش و یک عدد تخم‌مرغ و مشت قلیلی بادام در همه روز جهت فربه کردن بی‌نظیر و تولید پیه پشت و کلیه و چربی بدن میکند.

خوردن شیره کوبیده کنجد با نبات باعث رفع سوزش معده و نای و گلو و مری میشود.

خوردن شیره کنجد ترشی و رطوبت معده را رفع میکند.

کنجد گرمی و سوزش مشروبات گرم‌مزاج را دور میسازد.

خوردن دو مثقال کنجد، مخصوصا شیره آن با نصف آن گردوی سوخته قطع خون بواسیر میکند.

ضماد کنجد نرم‌کننده اورام و ملین (نرم‌کننده) پوست بدن و رافع آثار سیاهی پوست میباشد.

ضماد کوبیده مکرر کنجد بر پوست، خال‌کوبی سبزرنگ و خشکی عصب را رفع میکند.

ضماد کوبیده کنجد بر محل سوختگی معالج سوختگی آتش و بر شکم رفع قولنج و درد شکم و درد قولون (روده‌ای فراخ که در شکم به سه صورت بطرف بالا و چپ و پائین رفته است) میکند.

مالیدن شیره یا روغن او بر مو باعث قوت و درازی و سیاهی مو شده و رافع جوش و بثور پوست میباشد.

ضماد پخته کوبیده کنجد با شراب بر پشت چشم رفع ضربان آن میکند و تحلیل ورم میدهد.

نوشیدن آب جوشانده کنجد با نخود بازکننده حیض و مسقط جنین می‌باشد.

آشامیدن دو جزو آب جوشانده او با مثل آن آب جوشانده مویز و یک و نیم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۱۲

آن روغن کنجد و نصف آن (انیسون) که ناشتا بنوشند رفع خارش و درشتی و زبری پوست و ترک و شقاق میکند.

روغن کنجد در افعال قویتر و بهتر از خود آن و در رفع سوختن اخلاط و سوزش بول مثل اصل آن و در دفع تنگ نفس و سرفه خشک و زخم ریه مفیدتر و سریع العلاج‌تر از خود او میباشد.

روغن کنجد در غذای مریض بی‌ضررترین میباشد.

خوردن بصورت مداوم روغن کنجد در غذا و سالاد و غیره باعث فربهی شده، رفع لاغری مفرط میکند.

مالیدن روغن کنجد با سفیده تخم‌مرغ نرم‌کننده سختی‌های اعضاء و نرم کننده ورم‌ها میباشد.

چکاندن روغن کنجد با روغن زیتون و زرده تخم‌مرغ، رافع درد چشم میباشد.
این دو روغن با لعاب اسفرزه رفع خشونت‌های داخل و خارج بدن و مالیدنش رفع سوختگی آتش و جراحتی که از نوره (واجبی داروی موزدا) بهمرسیده باشد میکند.
چکاندن جوشانده روغن کنجد با فلفل سفید و مصطکی ورم و دمل و جوش داخل گوش را باز میکند.
کنجد و روغن آن دیرهضم و سخت‌کننده معده و مضر سوداوی (خشک مزاجها) و مفسد دماغ ضعیف و زود دخول بصفرا و مصلح خود کنجد بو دادن آن و عسل و رافع ضرر روغن او با خوردن او با کمی نان خمیر و آب لیمو و ترشی‌ها و امثال آن میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۱۳

کندر علاج امراض: هاضمه و معده، خون‌دماغ، روح، قی، دل‌پیچه، بوی بد بینی، باد سرخ

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن کندر بادها را شکسته پاشیدن سائیده او بر روی زخم قاطع خون آن می‌باشد.
دمیدن سائیده کندر در بینی حبس خون‌دماغ میکند.
خوردن بمقدار نخودی در روز از کندر دل و معده و هاضمه و حافظه را قوت میدهد.
خوردن کندر باعث جمع شدن بلغم میشود.
کندر باددار و باعث نعوظ و مقوی روح حیوانی یعنی شهوت و میل جماع می‌باشد.
خوردن کندر باعث تقویت فکر و دماغ شده رافع خفقان قلب و باعث صاف شدن صدا و آواز میباشد.
خوردن کندر با مصطکی رطوبات دماغی را رفع و قی غثیان را برطرف و اسهال رطوبتی را رفع میکند و یک نخود او با هموزن آن (نانخواه) رافع پیچش شکم میباشد.
خوردن کندر با روغن زیتون و عسل، که نرم‌کرده مخلوط نموده بخورند رفع سردی استخوان که مزمن شده باشد و با صمغ عربی رفع بوی بد بینی و تنگ نفس و سرفه کهنه رطوبی و سرفه میکند.
خوردن کندر با عسل و شکر معده ضعیف را قوت داده، بادهای غلیظ را شکسته، نسیان و فراموشی و باد سرخ را رفع میکند.
خوردن کندر (با مویزج) و پونه ثقل و سنگینی زبان را برطرف میسازد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۱۴
خوردن کندر با زرده تخم‌مرغ نیم‌پز تولید منی و تقویت شهوت جماع، مخصوصا که با گردو خورده شده باشد میکند.
سرمه کندر که مانند غبار سائیده در چشم کشند باعث جلای بصر شده جراحت چشم و خون‌مرده در آن را رفع میکند.
کشیدن سرمه کندر بچشم آب‌ریزش و تاریکی و ضعف و خارش و جوش و ناراحتی و سفیدی آنرا خصوصا با عسل رفع میکند.
پاشیدن سائیده او بر جراحت، هرچند بدو کثیف باعث بهبود و درمان آن میشود.
مالیدن نرم‌کرده او با لعاب کتیرا بر زخم مقعد باعث بهبود آن میگردد.
ضماد کندر با لعاب کتیرا بر پشت چشم باعث زیادی نور چشم و بر مقعد رافع زخم مقعد و مالیدنش بر بدن رافع زگیل و

آزار و ناراحتی‌های پوست میشود.
مالیدن سائیده کندر با پیه مرغ آبی رفع جراحت سوختگی آتش و شقاق (ترک) که از سرمازدگی بهم رسیده باشد میکند.
مالیدن سائیده کندر با روغن کنجد ورم و صلابات را تحلیل میبرد.
مالیدن سائیده کندر با روغن (مورد) باینصورت که مورد را پخته صاف کرده، در روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب آن تمام شده روغن بماند از ریزش مو جلوگیری میکند.
مالیدن کوبیده کندر با عسل رعشه و لقوه را رفع میکند.
گذاشتن و بستن کندر و عسل بر محل شکستگی موجب بهم آمدن عضو شکسته و سلامت آن میشود.
چکاندن شرابی که در آن کندر حل کرده باشند در گوش دردناك رفع درد آن می‌کند.
بخور (دود) کندر رفع وبا و هوای وبائی و سرفه رطوبتی و ضد عفونی جوش و بثور پوست و باعث گریزاندن حشرات میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۱۵
جویدن کندر رفع سرفه رطوبتی میکند و باعث تقویت لثه و دندان میشود.
چون هر روز ۳ گرم کندر را در آب خیسانده آن آبرا بنوشند و مداومت کنند باعث رفع کم‌هوشی و فراموشی میشود.
استفاده زیاد بر خوردن آن سوزاننده خون و بلغم و باعث جنون و جذام و لك سیاه و مصلحش برنج و شکر و زیاد آن با شراب و سرکه کشنده و مقدار خوراك آن یکی، دو نخود میباشد.

کنگر معالج امراض: بول و حیض، سنگ مثانه، سموم، تب‌ها، خون‌دماغ، ضعف معده، استسقا، عطش دائم

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن کنگر گیر و بندهای معده و روده را که از خشکی و سردی بهم رسیده باشد باز و بول و حیض بسته را باز و سنگ مثانه را ریخته و گرفتگی‌های امعاء و احشاء را به تحلیل میآورد.
با خوردن کنگر بدن در مقابل سموم مقاومت یافته، خوردن پخته چند دانه از ریشه او خون بینی و اسهال کهنه و تبهای مزمن را بند میآورد.
کنگر رفع سم گزیدن حشرات کرده بلغم و سودا را فرو نشانده معده‌های ضعیف را که از سردی و رطوبت دچار ضعف شده باشد تقویت و استسقا (عطش دائم) و یرقان را رفع می‌کند.
خوردن تخم او بمقدار قاشق کوچکی مفید کزاز و بادهای معده و امعاء و اندام را رفع و درد سر و کمر و درد ورک را دور میکند.
مالیدن آب ساقه تازه او بسر ریزش مو را علاج و باعث تقویت مو میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۱۶
مضمضه پخته او درد دندان را رفع و ضماد او بر محل دندان چرک‌کرده باعث باز شدن سر جراحت آن شده، بستن آن بر ورم از بلغم و رطوبت باعث فرو نشستن آن میشود.
نوشیدن قاشقی از آب تازه او جهت رفع تشنگی نافع و از خواص اوست که چون در خانه بیاویزند هوام و حشرات از آن خانه دور میشوند.

گاو معالج امراض: یرقان و زردی، ادرار، خون بینی، دردها، زخم‌ها، کرم کدو، شهوت و باء، طحال، سفلیس، گزیدگی

بهترین آن گوساله یک ساله است با طبیعت سردتر مایل به اعتدال.

غلیظ و دیرهضم و مورث سودا و بعد از هضم مقوی تمام بدن و چاق‌کننده، مفید حال ریاضت‌کشان و زحمت‌کشان و آنها که کارها و فعالیت‌های شاق داشته باشند.

زیاد خوردن آن سبب تعفن خون و مضر بیماران نقرس و مفاصلی و اکثار آن باعث مرگ مفاجا میباشد.

خوردن گوشت گاو حیض زنان را بسته ثقل و گیر و سنگینی میآورد، مگر آنکه با ادویه گرم طبیعت مانند دارچین و زعفران و مثل آن پخته و خوب بپزند و در عقب آن شیرینی‌های غیر از خرما خورده شده باشد.

آب گوشت بی‌چربی او با سرکه جهت صاحبان آزار و ناراحتی معده نافع و جلوگیری از درد و رنج پیش‌آیند او میکند.

گوشت گاو مفید مرض یرقان و بازکننده مجاری ادرار و روان‌کننده بول و چکاندن خونابه کباب گوشت او در گوش کشنده کرم آن میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۱۷

خونابه کباب گوشت گاو و مالیدن آن سوختگی آتش را مفید درد و مرارت آنرا سود میکند.

خوردن قاشق کوچکی از سوزانده شاخ گاو با آب سرد یعنی خون بینی را بند آورده و خوردن همین مقدار آن با شراب اسهال را قطع و سوهان‌کرده نصف این مقدار یعنی به وزن ۲ نخود در هر بار قاطع خون‌بینی و مفید جلای دندان و التیام‌دهنده و مسکن دردها و زخم‌ها و جراحات می‌باشد.

خوردن سوخته او نیز دارای همین اثر و خوردن قاشقی (قاشق مرباخوری) با عسل در هر نوبت کرم کدو را ریزانده و با پی‌گیری و مداومت باعث تقویت شهوت و پشت و باء میباشد.

خوردن نیم مثقال از سوخته شاخ او با سکنجبین تا چند روز معالج رنج طحال می‌باشد.

خوردن زهره گاو با عسل مرض حکه (خارش فرج و مقعد) را رفع و مالیدن آن سودبخش جراحت سفلیس و گزیدگی عقرب و جانوران موذیه را درمان و بر هر زخم و جراحت مسکن درد و رنج آن و زخم فرج و غلاف آلت و خصیه را بهبود داده پاک میسازد.

مالیدن زهره گاو با (بوره) جهت خارش و جرب و سودا مؤثر و جوش و سوزه‌های ریشه‌دار و سبوسه و شوره سر را معالج و برداشتن آن در فرج باعث بند آمدن خون حیض و جریان آن و پاک شدن فرج میشود.

کشیدن زهره گاو با عسل بچشم لکه‌های سفید و بیاض چشم را رفع و چکاندن آن با شیر زن در گوش رافع سنگینی و چرک و ناراحتی گوش میشود.

افزودن زهره گاو در مرهم‌ها مانع چرک کردن آن و غرغره آن با عسل و مالیدن آن از خارج باعث بهبود خناق و رنج حلق و مالیدن آن بر مقعد رافع درد آن و خوردن بیضه (دنبلان) او چاق میکند.

دود دادن فرج با شاخ او بطوریکه دود بداخل رحم برسد و چند روز هر روز

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۱۸

یکی دو بار مداومت دهند باعث سقط جنین میشود.

دود شاخ او حشرات را گریزانده و مغز ساق او ورم‌ها را نرم کرده و پاشیدن سائیده یا خاکستر آن جراحات را بهم آورده و

خشک و مالیدن مغز قلم پای او شقاق (ترکیدگی) و بواسیر را بهم آورده نرم میکند.
خون تازه او که با خون حیض مخلوط شده باشد نقرس و درد مفاصل را بهبود بخشیده پاشیدن سائیده خون خشک او بر جراحات جلوگیری از جریان خون او میکند.

گردو علاج امراض: خشکی مزاج، سرفه، سستی طفل، فلج، ورم پستان، گزیدگی و جراحات، حیض و خونریزی

با طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
خوردن گردو طبع را نرم و مرطوب و ملین میکند.
خوردن گردو موجب تحلیل غذا شده، نعوظ را یاری داده، مانع وجود و تولید کرم میشود.
خوردن پنجاه گرم گردو با هموزن او انجیر مسهلی آرام و سبب لینت مزاج میگردد.
بریان‌کرده گردو با پوست که او را همچنان با پوست ضخیم روی او زیر آتش کنند و مغز او را بیرون آورده بخورند رفع سرفه‌ای که از هوای سرد عارض شده باشد میکند.
چون گردوی کهنه را ناشتا جویده بمالند لرزش و سستی زانوی طفل را بهبود میدهد.
همچنین مالیدن همین جویده درد عضله صدمه‌دیده طفل و ورمیکه در اثر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۴۱۹
چوب و مشت و یا زمین خوردن بعضو او رسیده باشد فرو مینشاند.
همچنین جویده گردو بصورت بالا موی ریخته از سر و رو (ریختن قسمتی از مو که ناگهان ریخته پوست ظاهر میشود) را درمان و فلج و سستی عصب را رفع میکند.
همین جویده نیز درد و ورم پستان را نفع میدهد.
خوردن مغز گردو با مقدار فندقی انزروت (نوعی صمغ موجود) هم رفع ضرر خود انزروت و هم باعث ریختن کرم معده میشود و در این‌باره بیمانند میباشد.
کوبیده گردو با پیاز و نمک که بر جراحت سگ هار بگذارند درمان گزیدگی و جراحت آن میکند.
چون گردو را سوزانده و سائیده با شراب ممزوج ساخته زن پارچه بدان آغشته برگیرد منع خونریزی حیض و مثل آن میکند.
خوردن مغز گردو ناشتا باعث سهولت قی میشود.
خوردن گردو و انجیر و کمی سداب موجب عدم تأثیر سم و خوردن آن بعد از زهر و سم رفع اثر آن میکند.
مداومت در خوردن مغز گردو برای چند روز کرم کدو را میریزاند.
آشامیدن قاشقی گردوی سوخته که آنرا با پوست سوزانده باشند همراه استکانی آب مورد (آبی که برگ مورد در آن خیسانده باشند) جهت قطع بواسیر مجرب میباشد.
چون گردو را با پوست سوزانده، کوبیده، سائیده غبار کنند و مانند سرمه بچشم بکشند رفع خارش و آب‌ریزش چشم میکند.
ضماد مغز گردوی سوزانده که گردو را سائیده داخل زفت کرده بر پارچه کشیده بسر ببندند رفع زخم سر و علاج کچلی میکند.
چون در روغن و غذای بد طعم و بو گردوی نیم‌کوب بجوشانند رفع بوی بد آن میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۲۰

چون گردوی سبز را همچنان با پوست درشت کوبیده بجوشانند و با عسل و آب انگور جوشانده رب کنند و بمالند یا غرغره کنند جهت خناق و زخم و جوش دهان و سستی بن دندان و سستی و ورم لثه بیمانند میباشد.

چون گردوی تازه را با برگ او کوبیده با حنا خمیر کرده ببندند جهت رفع سردرد و صداع مزمن و نزله کهنه و درد شقیقه و کل دردهائی که از برودت بهمرسیده باشد بیعدیل میباشد.

همچنین ضماد کوبیده برگ و گردوی تازه با حنا مداوی و معالج نقرس و فلج و سستی بندها و اندام و عضلات میباشد.

چکاندن آب برگ گردو که گرم بکنند کرم گوش را کشته درد آنرا فرو مینشاند.

چون پوست دوم او (پوست زرد استخوانی) گردو را سوزانده و سائیده در پارچه‌ای زن بخود بردارد خونریزی رحمی را بند میآورد.

پاشیدن سائیده خاکستر سوزانده پوست دوم او جراحات را بهم آورده بهبود میدهد.

پاشیدن صمغ سائیده گردو هر زخم خبیث چرکی را نیکو گردانیده پاک میکند.

مسواک کردن با سائیده پوست سوزانده دوم گردو دندان را سفید و ریشه و لثه آنرا محکم و منع ظهور کرم در آن میشود.

سوزانده پوست دوم گردو که نرم کرده با عسل بخورند کلیه و مثانه را قوت بخشیده تحریک باء میکند.

همین مربا طبیعت را نرم و روده پیچ‌خورده را اصلاح میکند.

خوردن سائیده پوست دوم او بمقدار قاشق مرباخوری هر روز شاش‌بند و رنج و قطره‌قطره آمدن بول را بهبود میبخشد.

کوبیدن پوست گردو با زنگ آهن و جوشاندنش در سرکه ضماد پررنگ پر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۲۱

دوام جهت موی سر و ریش و باعث استحکام آن میشود.

ضماد پوست سبز او که کوبیده بمالند یا بگذارند معالج امراض پوست میباشد.

آب جوشانده پوست درخت گردو بمقدار یک لیوان آشامیدن قی‌آور و جهت غذای در معده مانده و درد شکم و اسافل مؤثر قوی میباشد.

همچنین نوشیدن آب جوشانده پوست درخت گردو که آنرا چندان بجوشانند تا از هم متلاشی شده صاف کنند و با روغن زیتون بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند و بمالند بواسیر را قطع و علاج درد مقعد و امراض آن می‌کند.

مسواک کردن با سائیده پوست ریشه درخت گردو هر پنج روز یکمرتبه پاک کننده دماغ از اخلاط و رافع فراموشی میباشد.

مسواک کردن با سائیده پوست زرد او تقویت لثه و دندان میکند.

جوشاندن و مالیدن پوست تراشیده او بر صورت موجب سرخی رنگ رخسار میشود.

ضماد تراشه جوشانده پوست او با زفت تقویت آلت سست شده مرد میکند.

خیساندن تراشه پوست گردو چند روز در روغن زیتون و مالیدن قطع شپش و نوشیدن آب جوشانده او معالج رنج طحال میباشد.

خوردن روزی یک قاشق روغن گردو تا یکهفته جهت درد ورک مجرب و اکثرا امراض درونی و برونی مردم سرد طبیعت را فایده‌بخش میباشد.

مالیدن روغن گردو بواسیر چشم (درد چشم چرکی) را رفع میکند.

روغن گردو اعصاب و عضلات قفل شده و سفت شده را نرم و رفع دردهای سرد و پوسته دست و صورت و خشکی و رنج پوست میکند.

روغن گردو موی ریخته سر را (گله به گله ریخته شده) را رویانده و مالیدن آن ببدن رافع لقوه و فالج و تشنج میباشد.

مغز گردو دل‌دردی را که از سردی و رطوبت عارض شده باشد علاج و چه از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۲۲

طریق خوردن و چه از طریق مالیدن زخم و جراحات را بهبود میبخشد.

زیاد خوردن گردو موجب ورم و درد گلو و زخم و جوش دهان و تولید حرارت مزاحم مخصوصا در مزاج صفراوی‌ها و گرم‌طبیعت‌ها کرده و رافع ضررش آب انار و رب انار و خشخاش میباشد.

گشنیز علاج امراض: بی‌اشتهایی، تشنگی، معده، کرم معده، سخت‌زائی، چشم‌درد، جوش و سوزش

با طبیعت سرد و خشک، مفید حال گرم‌مزاجها و رطوبتی‌ها.

کثرت استعمال گشنیز باء و نعوظ را قطع میسازد.

خوردن ۱۵۰ گرم آب گشنیز کشنده و با ناراحتی مزاج باعث مرگ میشود.

خوردن دو سه قاشق آب گشنیز با شکر اشتهاآور و خواب‌آور می‌باشد و منع تولد کرم در معده و صعود بخارات معده بدماغ میکند، خصوصا که با سرکه و سماق خورده بشود.

خود گشنیز مسکن صفرا و التهاب معده و تشنگی و حابس قی و رافع ازلاق (لیزابه) معده و بستن آن بر ران زن حامله باعث سرعت ولادت او میشود.

ضماد گشنیز رفع مواد گرم مزاحم و مالیدنش رفع اورام و باد سرخ میکند.

ضماد کوبیده گشنیز با نان خشک جراحات رونده را بهبود داده جرب و حکه و خارش و جوش و بثور پوست و گذاشتنش با آرد جو بر پشت چشم‌درد چشم و ناراحتی او را دور میسازد.

ضماد گشنیز بر خنازیر و ورم گرم تحلیل ورم و با آرد باقلی و خنازیر را پاک میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۲۳

چکاندن آب گشنیز در چشم جلوگیری از ظهور آبله در آن و زردی چشم میکند.

چون سرب را در آب گشنیز بسایند و با روغن بادام بمالند در جمع کردن و رفع بواسیر مجرب میباشد.

مضمضه آب گشنیز جوش و سوزش دهان و زبان را رفع میکند.

گشنیز خشک که بجای تخم او عمل میکند مفرح و مقوی قلب‌های گرم و مانع صعود بخارات بدماغ و باعث جلوگیری از اسهال خونی، خصوصا بوداده آن که خفقان (قلب‌گرفتگی) و هیضه (اسهال پی در پی کم‌مقدار) و وسواس و خیالات و خمار و سردرد را رفع میکند.

خوردن گشنیز خشک با سائیده صندل و بادیان معده را تقویت و رفع آروغ میکند.

خوردن گشنیز خشک نرم‌کرده با شراب جوشانده مولد منی و کرم معده را اسقاط میسازد و مانع تکوین و تولید کرم میشود.

مالیدن کوبیده گشنیز خشک با روغن زیتون خارشک و جوش و خارش بدن و امثال آنرا دور میسازد.

پاشیدن سائیده او بر جراحات قاطع خون آنها میباشد.

شربت گشنیز که آنرا جوشانده صاف کنند و با شکر جوشانده قوام آورند و روزی سه چهار قاشق بخورند سردرد گرم و سرگیجه و خمار، عرق و شراب را دور میکند.

خوردن سائیده گشنیز که در سرکه خیسانده باشند دارای همین خاصیت و همچنین خوردن او رفع بوی شراب و شدت مستی میکند.

خوردن گشنیز مضر سردمزاجها و صاحبان سرفه و سینه‌درد و تنگ نفس و فرونشاننده شهوت جماع و نعوظ و بی‌نظمی حیض و زیاد او مورث نسیان (فراموشی) و نقصان ذهن و مصلحش تخم‌مرغ نیم‌بند و شراب شیرین کرده و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۲۴

سکنجبین و مقدار خوراکش از جرم او تا چند شاخه و از آبش تا دو سه قاشق میباشد.

مثلی است که گشنیز میگوید هرکه مرا در سلامتی نخورد در ناخوشی بخورد.

گل سرخ- گلاب علاج امراض: درد گوش و سر و چشم، خفقان، صفرا و بلغم، غش، رحم و مقعد، لثه و دندان

بهترین آن نشکفته آنست با قوای چهارگانه، گرم و خشک، مفید سردمزاج‌ها.

خوردن گل سرخ باعث فرح و انبساط شده قلب و اعضاء را قوت میدهد.

خوردن گل سرخ، خاصه با دوغ مسهل صفرا و بلغم رقیق بوده شکم را روان ساخته بکار میاندازد.

خوردن گل سرخ ضعف معده و جگر و کلیه را رفع و خفقان (قلب‌گرفتگی) گرم و غش و رنج ریه و رحم و مقعد را سود میکند.

مالیدن جوشانده او بر پیشانی و سردرد سر و گوش و چشم را رفع میکند.

مضمضه گل سرخ لثه و دندان را قوت میبخشد.

چکاندن آب او درد چشم و گوش را رفع میکند.

ضماد کوبیده او با آب بر شکم ورم اندرون و رطوبت معده را رفع میکند.

گذاشتن خمیر سائیده او زگیل و جراحت پوست را که از حرکت و سائیدگی باشد برطرف میسازد.

پاشیدن سائیده او گوشت زخمهای عمیق را میرویاند.

گذاشتن ضماد تازه او کمک بیرون آمدن تیغ و سوزن و پیکان از بدن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۲۵

می‌کند.

پاشیدن سائیده خشک او جوشها و زخمهای آبدار و آبله را التیام میدهد.

در دهان گرداندن او جراحت دهان را رفع میکند.

برداشتن کوبیده گل سرخ «که در پارچه بسته بخود گیرند» رطوبت و لیزابه رحم را برطرف و آنرا جمع و خوشبو میسازد.

مالیدن سائیده گل سرخ با برگ مورد که بصورت پودر درآورند قطع عرق بدن میکند.

ضماد برگ درخت او که کوبیده بر جراحت بگذارند کزاز و ورمهای سرد و ورم مقعد و شکستگی اعضاء را سود میدهد.

تخم گل سرخ در افعال مانند خود گل سرخ میباشد.
خوردن قاشق مرباخوری‌ای از تخم گل سرخ با آب رفع اسهال‌های سخت علاج و قطع خونریزی میکند، خصوصا که با دیگر اجزای گل سائیده باشند.
برداشتن تخم گل رحم را قوت داده آنرا تنگ و رفع رطوبت او میکند.
بوئیدن گل سرخ و عطر آن باعث عطر و زکام شده تهییج آن میکند اما در بعضی مزاجها عمل بخلاف نموده باعث تسکین عطسه و زکام میشود.
خوردن مشتی از غنچه او ده بار عمل میکند و خوردن مربای آنرا نیز همین اثر میباشد.
روغن گل سرخ که برگ آنرا در روغن کنجد در آفتاب بگذارند تا گل سفید بشود و تا ده مرتبه تجدید کنند، یا جوشانده صاف کنند و آب او را با روغن کنجد یا زیتون چندان بجوشانند تا آب آن بخار شده روغن بماند دارای بسیار فواید میباشد.
مالیدن این روغن بر شکم تسکین التهاب معده داده، خوردنش عمل مسهل میکند.
مالیدنش بر زخم گوشت خورده شده آنرا رویانده رطوبات آنرا جمع میکند.
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (طهران قديم)، ج ۱، ص: ۴۲۶
اماله با آن زخم معده و روده را درمان میکند.
مضمضه او درد دندان را که از سردی باشد رفع میکند.
چکاندنش در بینی تقویت دماغ و مغز میکند.
مالیدنش بر اعضای ضرب‌دیده و درددار مثل پشت و کمر و دست و پا بسرعت رفع درد و ناراحتی آن نموده سبب بهبود میشود.
غرغره آن با سرکه و گلاب تسکین درد سر داده رفع بخارات مزاحم آن میکند.
مالیدنش رفع ورمهای سرد کرده و خوردنش رفع پیچش درد روده و جراحت اندرون میکند.
چکاندنش در گوش رفع درد گوش میکند.
مالیدنش با سرکه و آب (مورد) رفع عرق و بهترین دوای جوشها و جراحات میباشد.
خوردن او رفع ضرر آشامیدن آبهای آهک و زرنیخ و صابون و امثال آن میکند.
گلاب با قوای چهارگانه مایل بسردی، با حرارت لطیف و مایل برطوبت و با قوه بندآورنده و جمع‌کننده، خوردنش تقویت فم معده و دیگر قوا و دل و دماغ میکند.
خوردن گلاب نیمگرم خشکی و خشونت سینه و خونریزی باطنی و عوارض نزله و درد معده و روده و دل‌پیچه سرد و گرم و درد جگر و درد سر و خفقان گرم را رفع و تقویت بدن میکند.
خوردن گلاب با شراب نشاط و فرح شراب را زیاد میسازد.
مالیدن و بوئیدن گلاب دردسر و درد چشم که از گرمی باشد را رفع میکند.
خوردن گلاب غش و ضعف و غش و بیهوشی را رفع و تقویت قلب و حواس و دماغ میکند.
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (طهران قديم)، ج ۱، ص: ۴۲۷
خوردن گلاب باعث سرور و نشاط شده، رفع خمار میکند.
مضر باء (منی- شهوت) و جماع و باعث سفیدی مو شده و مصلحش نبات که همراه گلاب بخورند و مقدار خوراک از گل

آن ۵ گرم و از تخم آن ۳ گرم و از گلاب آن تا سه چهار قاشق میباشد.

گل شب‌بو علاج امراض: آروغ، حیض، جنین، لک چشم، طحال، ورم مفاصل، شقاق مقعد، سردرد

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن خشک یا تر، یکی دو گل آن رفع باد گلو (آروغ) میکند.
خوردن سائیده قاشقی کوچک از او مفسد جنین بوده، حیض بسته را باز و مشیمه (نطفه بسته شده) مرده و زنده را بیرون میآورد.
نشستن در آب جوشانده او دارای خاصیت کشندگی و اخراج جنین میباشد.
سرمه گل شب‌بو بیاض (سفیدی) چشم را رفع میکند.
مالیدن جوشاندن ریشه او بر محل طحال رافع ورم آن میباشد.
داخل کردن سائیده گل شب‌بو در مرهم‌ها و ضمادها در نرم کردن مفاصل ناراحت دارای اثرات قوی میباشد.
برداشتن سائیده آن که در پارچه بخود گیرند حیض بسته را باز میکند.
مالیدن سائیده گل آن با موم که در روغن کنجد نرم کرده باشند شقاق مقعد و ترک انگشتان را رفع میکند.
بوئیدن آن سبب رفع فضول دماغ و بادهای غلیظ میشود.
آب جوشانده ریشه او که در دهان گیرند رفع دنداندرد سردمزاج میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۲۸
روغن او که جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب آن تمام شده روغن بماند چه از طریق برداشتن که پارچه بدان آغشته برگیرند باز کننده حیض و بیرون‌آورنده جنین میباشد.
مالیدن همین روغن ورم رحم و درد و خشکی مفاصل و تقویت موی سر میکند.
بستن کوبیده گل شب‌بو و (عاقرقرحا) و تخم انجره در کیسه‌ای بر کمر سبب تقویت باء و قوت میل جماع میشود.
چکاندن آب فشرده آن در بینی گیر و بستگی دماغ را باز میکند.
خوردن آن موجب سردرد و رفع ضررش با مالیدن روغن گل سرخ یا سرکه میشود.

گل گاوزبان علاج امراض: ضعف روح و قلب، التهاب، ذات الجنب، سرفه، تنگ نفس، خفقان، سودا

با طبیعت گرم و تر، مفید حال سردمزاجها.
گاوزبان که غرض گل آن میباشد خوردن دم‌کرده‌اش که بصورت چای تهیه کرده با قند یا شکر بنوشند اعضاء را قوت بخشیده دل و روح را فرح و نشاط میبخشد.
گاوزبان مسهل اذیت سودا و صفرا و در رفع امراض سوداوی و سرسام و برسام (امراض سینه از قبیل درد و ورم و التهاب و ذات الجنب) و جنون و مالیخولیا و خفقان و خشکی سینه و سرفه و تنگ نفس بغایت مؤثر میباشد.
نوشیدن آب گل گاوزبان رنگ رو را نیکو ساخته سنگ مثانه را میریزاند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۲۹
گاوزبان یرقان را برطرف و حرارت غریزی را قوت میبخشد.
چون از آب گل گاوزبان و آب سیب و آب مویز شراب ترتیب دهند ۵۰ گرم او نشاط یک شیشه شراب میدهد بدون آنکه ازاله عقل و خرد داشته باشد.
خوردن یک مثقال از گل گاوزبان که کوبیده باشند با دو نخود (گل ارمنی) رفع خفقان (قلب‌گرفتگی) میکند.
خوردن عرق گل گاوزبان امراض سوداوی را سود میدهد.
ریختن سائیده برگ سوزانده گاوزبان در دهان اطفالی که جوش و جراحت و (برفک) دهان داشته باشند باعث بهبود آن میشود و جویدن و در دهان گرداندن آن ریشه دندان و لثه را قوت میدهد.
زیاد خوردنش مضر طحال و مصلحش دم کردن صندل با آن میباشد.
همراه کردن لیمو عمانی نیز در دم کرده او باعث لذت و فایده بیشتر آن میشود.

گل نیلوفر علاج امراض: تب گرم، حرارت و تشنگی، خشکی دماغ، خشکی سینه و سرفه حار، قلب و دماغ، زخم روده

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.
آشامیدن جوشانده ۷ مثقال گل نیلوفر یا خوردن ۵ گرم کوبیده او باعث تقویت قلب گرم‌مزاج شده، حرارت و تب گرم و تشنگی را فرو مینشاند.
خوردن گل نیلوفر مانع احتلام و دردسر شده، خواب میآورد.
خوردن گل نیلوفر جراحات باطنی و خشکی دماغ و خشونت سینه و سرفه حار و نزله را از میان برده، پاشیدن کوبیده او بر زخم بهبود جراحات میدهد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۳۰
خوردن کفی کوبیده نیلوفر با کمی زعفران و دارچین قلب و دماغ سرد مزاجها را قوت بخشیده رفع خفقان (قلب‌گرفتگی) میکند.
خوردن کوبیده ریشه نیلوفر زخم روده و سیلان منی (ریختن منی بی‌اختیار) و اسهال کهنه و درد طحال را رفع میکند.
ضماد ریشه نیلوفر که پخته ببندند درد مثانه و معده را دور میکند.
مالیدن و گذاشتن ضماد نیلوفر و صبر زرد لک و پیس سیاه و با زفت ریختگی موی موضعی را درمان میکند.
مضر مثانه و مصلحش نبات و مضر باء، مصلحش دارچین و تخم او ضعیف کننده آلت و خشک‌کننده منی و مصلحش انجیر و مویز و گردو میباشد.
خوردن تا شش نخود از تخم او حیض روان را بند آورده خونریزی باطنی را جلوگیری و درد مثانه را رفع میکند.
روغن نیلوفر که جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب آن تمام شده روغن بماند و بمالند درد سر از گرمی را رفع میکند.
بدلش (در نبودن گل نیلوفر) گل بنفشه میباشد.

گنجشک علاج امراض: ضعف باء، لاغری، لک چشم، ماه‌گرفتگی، زگیل، درد گوش

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال رطوبتی‌ها و سردمزاجها.
خوردن گنجشک تحریک قوه باء میکند.
مغز سر گنجشک که در هنگام صید و هیجان او بگیرند در امر تقویت باء از او قویتر می‌باشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۳۱
خوردن تخم گنجشک چاق میکند.
مغز سر او با زرده تخم‌مرغ تهییج باء کرده باعث میل به جماع میشود.
برداشتن مغز سر او با شیر اسب، که مغز را در شیر مالیده، پارچه بدان مکرر آغشته بردارند باعث سرعت آبستنی زنان عاقر (حمل‌ناپذیر) میگردد.
کشیدن خون و فضله او سفیدی چشم را پاک میکند.
مالیدن فضله او لک سیاه بنام ماه‌گرفتگی را سفید میکند و گذاشتنش بر روی زگیل دافع آن میباشد بشرط مداومت.
چون پر مقعد او را شسته، تمیز کرده در سوراخ گوش گذارند درد آن را ساکن میسازد.
گنجشک بی‌اندازه مضر گرم‌مزاجها و رفع ضررش را آب انار و دوغ ترش و هنداونه و مغز خیار و لیمو میکند.

گندم علاج امراض: لاغری، عروق و احشاء، خون‌ریزی، خشکی سینه، دمل، جوش و بثور، نفخ شکم و روده، ورم عضلات

با طبیعت گرم معتدل، موافق حال عموم امزجه سلامت.
گندم دارای غذائیت کامل و نیکو و بهترین غذا برای انسان با فایده نیرو دهندگی و چاق‌کنندگی مگر در صاحبان معده‌ها و عروق و احشاء گیردار که باعث انسداد زیادتر آن میگردد.
آرد گندم که بصورت فطیر (نانی شبیه شیره‌مال- نانی نیم‌پز که نرم و با رطوبت از تنور بیرون آمده باشد) با شکر و بادام بپزند سرفه و خون‌ریزی داخل و درد کلیه و سینه را رفع و سبب فربهی بدن و چون روغن تازه و نعنا نیز برآن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۳۲
بیفزایند خشکی سینه را رفع میکند.
ضماد خمیر گندم دمل را پخته با چند بار تعویض نیمگرم باعث باز شدن سر آن می‌شود.
مالیدن خمیر رقیق آرد گندم با سکنجبین جوش و بثور آب‌دار مفید بر نفخ شکم و روده و با شراب و سرکه رنج و سم حشرات را رفع میکند.
مالیدن خمیر گندم با آب گشنیز سفتی و ورم حار عضلات را نرم و جهت فرو بردن غده‌های خنازیر مجرب میباشد.
پخته خمیر گندم با آب و روغن زیتون محلل ورمهای گرم و پاشیدن آرد گندم بر جای دندان سگ هار بغایت مفید و سبب بهبود آن میشود.
چون خمیر گندم را چند ساعت بر موضع گزیده سگ بسته سپس نزد سگ گزنده آن جراحت اندازند و سگ آنرا نخورد معلوم میشود که آن سگ دیوانه بوده باید بیمار را معالجه سگ هار نمایند.

ضماد گندم سوزانده که آنرا سائیده با (موم روغن) که موم را در روغن بادام یا کنجد ذوب کنند بر صورت بطور کلفت مالیده ساعتی بگذارند و چندی ادامه دهند در نیکوئی پوست و شفافیت و بهبود و زیبائی رنگ رخسار بیمانند می‌باشد.
خوردن گندم خام مولد کرم معده و مضر زنان حامله و گندم بو داده (تفت داده) نفخ‌آور و دیرهضم و بوجود آورنده باد معده و آب خوردن بالای اینگونه گندم یعنی خام و بو داده مورث قولنج (شکم‌درد) بادی میشود، مصلح و رافع ضرر گندم و خمیر و پخته نیم‌پخته آن سرکه کهنه و شیرینی‌ها میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۳۳

گورخر علاج امراض: غلظت و چربی خون، درد مفاصل، لک و پیس، ریختگی مو، سنگ مثانه، امور شهوانی، صرع و سردرد

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن گوشت گورخر موجب سودا (خشکی) تن و غلظت خون و چربی و پیه او مفید درد مفاصل و رافع و شکننده بادهای غلیظ میباشد.
مالیدن پیه گورخر لک و پیس هر رنگ را رفع و با روغن گوشنه (قسط) «داروئی موجود که روغنش را بطور جوشاندن و صاف کردن و با روغن کنجد جوشاندن ستانند» جهت درد کمر سریع الاثر میباشد.
مالیدن پیه گورخر با شیر مرضعه (زنان تازه‌زا) و خورانیدنش بطفل رفع گریه طفل میکند.
مالیدن زهره گورخر بر داء الثعلب (نقطه‌ای از سر و ریش که مویش ریخته باشد) موجب روئیدن مو میشود.
خوردن ۳ تا ۴ قیراط از زهره آن با خولنجان (داروئی موجود) و آب کلم‌قمری جهت ریزاندن سنگ مثانه بیمانند میباشد.
خوردن بیضه و سائیده قضیب او بغایت مقوی باء و محرک میل جماع می‌باشد.
خوردن مغز سر او جهت رفع بول در بستر و تناول او با آب کاهو جهت قطع احتلام سریع الاثر میباشد.
خشک‌کرده شش او که نرم کرده باشند با کتیرای سائیده و عسل جهت سرفه و تنگ نفس و پنیرمایه او مقوی باء و مهیج امور شهوانی میباشد.
گفته‌اند در دست کردن انگشتری از سم او و نگاهداشتن پوست پیشانی او بر بازو یا در کلاه جهت رفع سردرد و صرع مجرب میباشد و همچنین نگاه کردن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۳۴
پیوسته در چشم او باعث صحت بصر و مانع آب‌ریزش و ظهور مضرات آن میگردد.

گوسفند علاج امراض: پشت و کمر، دل و جگر، غش و ضعف، سستی، لاغری، آزار پوست، خارش و سوزش

با طبیعت گرم و تر و بهترین آن تا دو ساله و فربه آنست، مفید سردمزاجها.
خوبترین قسمت گوشت گوسفند حوالی آن یعنی دست و پا و گردن او بوده، چاق‌کننده و نیرودهنده و با غذائیت بسیار و مولد خون و شیر و سریع الهضم بوده نیکترین غذای آدمی میباشد.
خوردن دل و جگر گوسفند تقویت دل و جگر و کلیه و پشت و کمر میکند.

خوردن مغز سر گوسفند بلادت و فراموشی میآورد.
خوردن آبگوشت گوسفند نر جوان با سرکه و عسل که مداومت کنند و غذا منحصر به آن شود بنیه و قوت آورده، رفع غش و سستی و خفقان و لاغری میکند.
بلع کردن نخودی پیه گرم او که بعد از ذبح باشد و ذوب کرده او که ملایم آب شده باشد رفع سرفه و تنگ نفس و سوزش بول میکند.
مالیدن زهره گوسفند بسیار جلادهنده و رفع هر گونه آزار پوست مانند جوش و خارش و سوزش و مثل آن میکند.
مالیدن زهره گوسفند با عسل علاج کزاز میکند.
چکاندن و کشیدن زهره گوسفند بچشم رفع سفیدی و لک سفید چشم میکند.
مالیدن خون گوسفند ببدن خارش و حکه و ناراحتی پوست را رفع میکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۳۵
مالیدن و گذاشتن سرگین تازه یا خیسانده او بر ورم، تحلیل ورم میدهد و مالیدنش بر شکم رفع استسقا (عطش مفرط) و بر زخم التیام زخم میدهد.
مالیدن سرگین گوسفند با سرکه علاج امراض پوست میکند.
مالیدن سرگین گوسفند با موم بر ثالیل (زگیل) و گوشت زیاد دفع آنها میدهد.
همچنین مالیدن آن با سرکه درد و جراحت و رنج سوختگی و حرکت و جنبش عضو را رفع میکند.
پیچیدن عضو در پوست گرم او که تازه ذبح شده، هنوز سرد نشده باشد رفع درد ضربه میکند و مانع زخم شدن عضو ضرب‌دیده میشود.
خوردن گوشت گوسفند در هنگام وبا، جهت تولد خون جایز نبوده، اصلح ترک آن میباشد.

لاک علاج امراض: جگر، احشاء، چاقی، یرقان، خفقان، کلیه، کمر، تنگ‌نفس، سرفه

صمغی است که در الکل حل کرده با آن چوب و تخته رنگ میکنند، در طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.
خوردن سائیده لاک که آنرا با چند آب شسته باشند، جگر و احشاء را قوت بخشیده، گیر و سنگینی جگر و طحال را برطرف ساخته، ورمها را نرم کرده آثار آنرا رفع میکند.
خوردن لاک باعث تنقیه اخلاط سرد شده و بالخاصیت لاغرکننده قوی بدن میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۳۶
خوردن لاک مرض تشنگی و چاقی را رفع و فلج و یرقان و خفقان و سرفه و تنگ‌نفس و ضعف پشت و کلیه و کمر را نفع میدهد.
چون هر روز یک قاشق مرباخوری سائیده و شسته آنرا با سرکه بخورند بغایت بدن را لاغر میسازد، بحدیکه هیچ دارو در این زمینه باو نمیرسد، و اگر سه چهار روز هم روزی یک مثقال آنرا با سرکه بنوشند همین اثر دارد.
مضر طحال و مصلحش مصطکی میباشد.

لوبیا علاج امراض: لاغری، حیض، کلیه و کمر، شیر و بول

سرخ او متمایل به گرم و سفید او معتدل.
خوردن لوبیا باء را تحریک نموده تولید منی میکند.
لوبیا بازکننده شیر و بول و حیض بوده بدن را چاق میکند.
خوردن آب پخته لوبیا با کمی قند و نشستن در پخته او نفاس را در زنان پاک کرده اخراج جنین و مشیمه مرده و زنده نموده، درد کلیه و کمر را سود میکند.
لوبیا دیرهضم و ثقیل و نفاخ و مولد خلط غلیظ و مصلحش خردل و نبات و شربت‌آلات میباشد.

لیمو علاج امراض: کم‌اشتهائی، خون شکم، آروغ، سموم، صفرا و التهاب، تب گرم، جگر و معده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۳۷
پوست زرد لیمو گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و آب یعنی ترشی او سرد و خشک، مفید گرم‌مزاجها.
خوردن پوست لیمو دل و معده را قوت داده تحریک اشتها و اعانت هضم میکند.
پوست لیمو قابض یعنی بندآورنده خون و شکم و گشاینده گیر و سده‌های کلیه و رفع قولنج بادی یعنی شکم‌دردی که از تولید باد باشد و رفع آروغ میکند.
پوست لیمو اخلاط مزاحم و سموم غذائی را دفع میکند.
آب ترش لیمو مقوی معده حار یعنی گرم و لطیف‌کننده امعاء و احشاء و برنده اخلاط غلیظ و لزج میباشد.
آب لیمو ترش لک‌ها و بدرنگی‌های سیاه و سفید و سرخ و سیاه‌پوست و صورت را رفع و آزار جلد را درمان میکند.
آب لیمو فشار و حرارت و حدت خون را پائین آورده، صفرا و التهاب معده را فرو مینشاند.
آب لیمو ترش تبهای گرم و تبهای از غلبه و فشار خون و همچنین جوش و کورک و دمل و خارش و ورم حلق و لوزه و غم و بیتابی و قی صفراوی و بهم خوردگی شکم و غثیان و فساد طعام را دور میکند.
آب لیمو ترش اذیت غذا و دوای چرب را برطرف و جذب مواد گرم از جگر و معده نموده، درد سر و دوار که از بخارات باشد را دفع میکند.
آب لیمو ترش خفقان سودائی و تب یک روز در میان و هر روز و خماری و سموم حشرات و ادویه کشنده را رفع میکند.
در اکثر امور جانشین سرکه و جهت مریض از سرکه بهتر و مضر اعصاب و بیمار سرفه‌ای و سردمزاج و زیاد خوردن آن معده و روده را ضعیف میکند و دل‌پیچه و ناراحتی شکم میآورد، مصلحش شکر و عسل میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۳۸
چون جواهر را در آب لیمو بخیسانند حل میشود و هرگاه گوش‌ماهی را کوبیده با نوشادر در آب لیمو خیسانده بمالند در اندک زمانی (بهق) یعنی آثار سیاهی پوست و آثار آنرا رفع میکند.
تخم لیمو گرم و خشک، رافع سموم و نشئه‌دهنده و تفریح‌آور اگر او را از پوست خود جدا کرده با شراب یا آب بخورند.
جویدن دانه لیمو رفع بیحسی و کندی دندان که از ترشی بهم رسیده باشد میکند.

لیموی با نمک پرورده یعنی در آب‌نمک خیسانده معده را قوت بخشیده آروغ را خوشبو میکند.
لیموی شیرین در منافع ضعیفتر از لیموی ترش، اما مضر عصب و اعصاب نمیباشد.
چون لیمو شیرین را بتمامه خشک کرده با وزن او شکر سائیده گهگاه کفی بخورند در جلوگیری از بالا زدن بخارات و باز کردن گیر و بستگی شکم و خون و مزاج بیمانند میباشد.

مازو علاج امراض: حیض و اسهال، درد مقعد، باد سرخ، عرق، خونریزی و جراحت، جوش و خارش

داروئی است شبیه به گردوی کوچک، موجود و در دسترس با طبیعت سرد و خشک و قابض و مفید حال رطوبتی‌ها و گرم‌مزاجها.
خوردن اندکی سائیده آن (بمقدار یکی دو نخود) حیض و اسهال و عرق را بند میآورد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۳۹
برداشتن پارچه‌ای آغشته به پخته آن رطوبات را خشک میکند.
خوردن سائیده او با زرده تخم‌مرغ، که روی تخم‌مرغ بپاشند زخم معده و روده و اسهال کهنه را رفع میکند.
گذاشتن ضماد پخته او (کوبیده بپزند) هرگونه ورم و رنج مقعد مانند بیرون آمدن آنرا فرونشانده بهبود میدهد.
مالیدن پخته او ببدن عرق آنرا رفع میکند.
چون او را نرم کرده با سرکه کوبیده بمالند باد سرخ و هرگونه آزار پوست را دور میکند.
برداشتن پارچه همین جوشانده حیض بیقاعده و خونریزی رحم را قطع میسازد.
گذاشتن همین جوشانده به ناف بیرون‌آمده اطفال آنرا به‌جا میبرد.
پاشیدن سائیده سوزانده او قطع خون از تمام اعضاء و جراحات میکند و هرگونه زخم را جمع میکند.
مالیدن آن بر جوشهای با خارش و سوزش معالج آن بوده و پاشیدنش بر زخم خورده مانع انتشار آن میشود.
مسواک کردن با سائیده آن تقویت لثه و مضمضه با جوشانده او رفع کرم دندان میکند.
سرمه او که سائیده مثل غبار کنند آب‌ریزش و خارش و جوش چشم را برطرف میسازد.
داخل کردن جوشانده او در رنگ و حنا، یا خضاب یا به تنهائی باعث سیاهی مو میشود.
دمیدن سائیده او در بینی قطع خون‌دماغ میکند.
خوردنش مضر سینه و حلق و مصلحش کتیرا و مقدار خوراکش تا سه چهار نخود میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۴۰

ماست- آغوز علاج امراض: ضعف جماع، بستگی شکم، هضم، لاغری، سکسکه، سنگ کلیه

با طبیعت سرد و تر، مفید حال گرم‌مزاجها.
خوردن ماست تشنگی غذا را رفع تقویت باء و شهوت گرم‌مزاجها میکند.
ماست مضر معده سردمزاجها و در اینگونه افراد موجب تولد خلط خام و کثافت طعام و دیری هضم و باعث بستگی و انسداد

مزاج میگردد.

ماست در سردمزاجها مضر تبهای عفونی و مرکبه (چند تب مخلوط بهم) بوده مصلحش معجونهای گرم‌مزاج و زنجبیل پرورده میباشد.

آغوز یعنی شیر غلیظی که بعد از ولادت در سه چهار روز اول از حیوان بدست میآید، نیم رطل آن ۵ رطل شیر را غلیظ میسازد و در فربه ساختن بدن چنانچه هضم شود و مداومت یابد در تحریک باء گرم‌مزاجها مؤثر. امّا بغایت دیر هضم و مسدد (بندآورنده) و مورث سکسکه و مولد سنگ کلیه و مصلحش شیرینی‌ها میباشد.

ماش علاج امراض: اعصاب، هیضه و شکم روش، کلیه، ضعف چشم، خارش

با طبیعت مایل به گرم و خشک و لطیفتر از عدس و سایر حبوب و کم‌نفخ‌تر.

خوردن ماش تولید خلط صالح نموده، حرارت و التهاب صفراوی را تسکین میدهد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۱

ماش شکم هیضه‌ای و روان را بندآورده، پشت و کلیه و عصب و معده را قوت میبخشد.

ماش بهترین غذای صاحبان تب‌های گرم بوده، سرفه و ورم لهات (مجرای گلو) و دردسر و نزله و ضعف باصره را سود میدهد.

ضماد پخته و نپخته ماش که آنرا کوبیده، یا پخته بکوبند و با آب مورد (آب خیسانده برگ مورد) خمیر کنند و بمالند یا ببندند اعضا را قوت داده، درد و ناراحتی ضربه و سقوط و مثل آن را برطرف و ورم را تحلیل میبرد.

ضماد مذکور سیاهی و چرکی و لک و پیس پوست را برطرف میکند.

خمیر ماش کوبیده با سرکه جرب پراکنده، یعنی خارش و سودای پخش‌شده در بدن را برطرف و عرق را بند میکند.

زیادی ماش در جهت خوردن، مضر منی و دندان و هضم و مصلحش روغن بادام و شربت‌آلات گرم‌مزاج مانند شربت به‌لیمو و شربت بیدمشک و مرباجات و خردل و از خواص اوست که با وجود خشکی و قبض تحریک سودا و جذام نمیکند.

مربای کدو علاج امراض: کم‌خونی، سرگیجه، درد سینه، سرفه، ضعف معده، سوزش بول، مالیخولیا و جنون

با طبیعت معتدل و از خواص او آنکه بدن را فربه و گیر و سده‌ها را رفع و باء را تحریک و مواد مضر و فضول را دفع میکند.

مربای کدو باعث لطافت اخلاط و مقوی احشاء و امعاء بوده با غذائیت زیاد و رفع اخلاط سوخته سرد میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۲

مربای شکری کدو تولید خون پاکیزه و منع بالا زدن بخارات مضر بدماغ میکند.

مربای کدو انواع جنون و مالیخولیا و دوار و سرگیجه را رفع و درد سینه و سرفه و ضعف معده و جگر و سوزش بول را رفع میکند.

خوردن مربای کدو با خشخاش بیخوابی را رفع و با بادام شیرین بدن را چاق می‌کند.

در پختن آن باید کدو را از پوست و تخم و ریشه و زائده پاک کرده نیم‌پز کنند بطوری که آب آن تمام شده قریب بخشکی برسد و آنگاه دو چندان عسل یا شکر را قوام آورده کدو را در آن ریخته طبخ دهند و با اندکی صندل و مصطکی خوشبو

نمایند.

مرزه علاج امراض: بی‌اشتهائی، فکر و مغز، عفونت معده، قولنج، درد شکم، درد سینه، سرفه، تنگ‌نفس، درد دندان، گلودرد

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.

خوردن مرزه بلغم و باد را رفع و اشتها را زیاد و غذا را لطیف و معده و جگر را از فضول پاک میکند.

مرزه بخارات صالح را بدماغ صعود داده باعث اندیشه‌های تابناک و افکار مفید میشود.

خوردن پنج گرم از گل مرزه با سرکه مسهل نیکوی سودا و بلغم میباشد.

خوردن مرزه با غذا مانع درد روده و شکم و ظهور کرم و میکرب مضر در معده میشود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۳

مرزه کرم و انگل معده و روده را ریخته مانع ترش شدن و عفونت غذا در معده میباشد.

مرزه جلوگیری از قی و غثیان و دردسر و درد شکم (قولنج) بادی و ثقلی میکند.

خوردن مرزه با ماست معالج قولنج مستمر سودائی میباشد.

خوردن مرزه با عسل رفع گزیدگی حشرات میکند.

پخته مرزه و انجیر سرفه و تنگ‌نفس و درد سینه را رفع میکند.

خوردن مرزه با آب کرفس سنگ کلیه را میریزاند.

خوردن مرزه و آب کرفس بول بسته را باز می‌کند.

خیسانده مرزه که با ۱۴ برابر وزن او عناب خیسانده بگذارند تا به یک چهارم برسد و روزی سه چهار قاشق بیاشامند خون غلیظ را رقیق میکند.

مالیدن کوبیده مرزه و روغن زیتون و زیره بر ناف اطفال رفع نفخ و باد و گاز شکم ایشان میکند.

مالیدن پخته مرزه در حمام رفع جرب و خارش و حکه و یرقان میکند.

مضمضه مرزه با زیره و سرکه درد دندان و گلو را رفع میکند.

پاشیدن گردی از غبار مرزه که شسته خشک کرده، سائیده باشند در چشم باعث نور باصره و قوت چشم میشود.

دود و بوی مرزه حشرات را میگریزاند.

تخم مرزه در افعال قویتر از خود آن و خوردن آن گیر و ثقل معده و روده را باز می‌کند.

خوردن تخم مرزه یرقان را پاک می‌کند.

خوردن تخم مرزه تهییج باء و قوت جماع میکند.

جویدن تخم مرزه درد دندان را تسکین داده و تحریک اشتها میکند.

خوردن قاشقی در روز روغن مرزه، که جوشانده صاف کنند و با روغن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۴

کنجد چندان بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند رعشه و فلج و لرزه و درد مفاصل را رفع میکند و در این امور از بهترین روغنها میباشد.

مربای مرزه که، آنرا خشک کرده بکوبند و گلاب پاشیده با عسل یا شکر بجوشانند جلوگیری از صعود بخارات مضر بدماغ و آب‌ریزش چشم و دماغ میکند و همچنین در تقویت ذهن و نیکو کردن رنگ رخسار و دفع سموم حشرات و سایر امراض رطوبی بیعدیل میباشد.
مرزه مضر گرم‌مزاجها و صفراوی‌ها مخصوصا روغن او که آزارنده ریه و شش و مولد سردرد، مگر با او سرکه آشامیده شده باشد.

مرغ و خروس علاج امراض: یبوست، قولنج، تب، درد شکم، نفخ معده، نقاهت، رنگ رو، لاغری، فکر و فهم

مرغ با طبیعت گرم و تر و خروس نسبت به او حرارتش کمتر و یبوستش زیادتر و جوجه‌خروس معتدل مایل برطوبت که مرغ مفید حال سردمزاجها و خروس و جوجه‌خروس مفید مزاج گرم‌طبیعت‌ها میباشد.
آب پخته خروس سالدار تحلیل‌برنده و ملین طبع و دورکننده سودا و درد و رنج شکم‌بسته بوده، قولنج را رفع میکند.
چون شکم خروس را با نمک و قرطم (تخم کافشه- خسک) پر کرده بسیار بجوشانند و شب دم‌کرده صبح آب آنرا بنوشند جهت رفع تبهای مزمن و لرز و رعشه و سرفه و درد مفاصل و نفخ معده و سوء مزاج و درد شکم سریع الاثر میباشد.
خوردن خروس جوان (جوجه‌خروس) باعث زیادی و صافی منی شده،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۵
بهترین غذای ناقهین و بیماران گرم‌مزاج میباشد.
جوجه‌مرغ قوی‌تر از آن و چاق‌کننده بدن و صاف‌کننده رنگ رخسار و رافع لاغری میباشد.
جوجه‌مرغ جوهر فهم و فکر و شعور را زیاد کرده رفع خیالات فاسد میکند.
پختن جوجه‌مرغ در روغن حیوانی تازه سرفه خشک را دفع و مداومت بخوردن آن تا یک هفته با نان گندم زردی رخسار را که علت آن معلوم نباشد رفع میکند.
کباب جوجه مرغ میل گل خوردن و ذغال و مثل آنرا که غالبا زنان حامله بنام (ویار) بآن مبتلا میشوند دور میسازد.
جوجه‌مرغ موافق معده‌های رطوبتی و خوردن جگر و پیه او صلابات (سفتی‌ها) و بستگی و قبض‌شده‌گی‌های اعضاء را نرم نموده مواد سودائی بدن را دفع میکند.
مالیدن پیه و چربی نیمگرم او بر سر در رفع خیالات فاسد و مالیخولیا دارای اثر عجیب میباشد.
مالیدن پیه مرغ بر شقاق ترک فرج و مقعد و ترک دست و انگشتان را درمان میکند.
خوردن و مالیدن پیه مرغ هر خشکی و سفتی را در داخل و خارج بدن بهبود می‌بخشد.
خوردن فضله مرغ بمقدار چهار پنج گرم با شراب رفع قولنج (شکم درد شدید) و رفع سمیت بی‌غذائی و گرسنگی طولانی میکند.
مالیدن حل‌کرده فضله مرغ بر لک و پیس بدن رافع آن می‌باشد.
خیسانده فضله مرغ در سرکه بر جای دندان سگ هار سبب بهبود آن می‌شود.
جگر او سنگین و دیرگذر و چاق‌کننده و خوردن مغز سر مرغ بطور نپخته رفع زهر و نیش حشرات و خون‌دماغ که از پرده بینی باشد میکند.

خوردن پخته مغز سر مرغ تقویت فکر و دماغ میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۶

چینه‌دان مرغ که خشک کرده سائیده باشند با شراب جهت رفع درد معده از مجربات میباشد.

خوردن نرم‌کرده تخم خروس با زرده تخم‌مرغ تقویت باء نموده، باعث میل جماع میشود.

سائیده تخم خروس با روغن زنبق «گل زنبق را در روغن کنجد ریخته چهل روز در آفتاب گذارند یا با آب جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند» مالیدنش بر پشت زهار و کشاله‌های ران مقوی شهوت و نعوظ میباشد.

خوردن خون مرغ و خروس و خشک‌کرده آن که سائیده در بینی بدمند قطع خون‌دماغ میکند.

چکاندن خون جوجه‌خروس تازه از تخم درآمده در چشم در رفع امراض چشم آزموده و سریع الاثر میباشد.

چون شکم مرغ را که هنوز جانش کاملا- برنیامده شکافته گرم‌گرم بر موضع جانورگزیده گذارند جذب سم جانور و گذاشتنش بر مواضع ضرب‌دیده و خون مرده جذب خون‌مرده و ماده فاسد از زیر جلد میکند.

خوردن مرغ با شیر و ماست و کشک و پنیر (لبنیات) در سردمزاجها باعث قولنج و مداومتش باینصورت موجب نقرس و رفع ضررش را ادویه گرم‌مزاج مانند دارچین و هل و زیره و شراب و در گرم‌مزاجها سکنجبین میکند.

مشک علاج امراض: ضعف فکر و حواس، قبض و بستگی، اسهال، ضعف قلب، سموم، خفقان، مالیخولیا[۱۶]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج ۱ ؛ ص ۴۴۷

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۷

مشک خون منجمدیست که در ناف نوعی از آهو در بلاد چین بدست میآید، در طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.

خوردن تا یک نخود مشک خالص اعضاء رئیسه را تقویت کرده حرارت غریزی را بالا برده، اعضاء و اندام ظاهر و باطن را نیرو میدهد.

خوردن مشک فکر و حواس را یاری کرده، دل و دماغ و باء و کمر را قوت میدهد.

مشک بندآورنده و مسدد که موجب قبض و بستگی مزاج اسهالی می‌باشد.

خوردن مشک رفع ضعف دل و سودا و غش و ضرر داروهای سمی و مسهلات و سموم میکند.

خوردن مشک غم و اندوه را زایل کرده، وحشت و خفقان و مالیخولیا و سستی و از کارافتادگی عضو و فالج و لقوه و رعشه و بلادت و فراموشی و باد معده را رفع میکند.

مشک رنگ رخسار را نیکو ساخته، قوه داروها را بعمق بدن رسانیده و در کشیدنش بچشم اثر مفید خود را بطبقات بالای چشم میرساند.

برداشتن مشک کمک به بارگیری زن کرده، مالیدنش ببدن سکته و جمیع امراض سرد دماغی را رفع میکند.

مالیدن مشک با روغن بادام بر بالای دماغ و بوئیدن آن منع نزله و جلوگیری از سردرد سرد میکند.

مالیـدن مشک با روغن گل شب‌بو «که گل شب‌بو را جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند» بر اهلیل باعث تقویت آن شده در تحریک و باه بیعدیل میباشد.

سرمه او که سائیده بچشم کشند رفع تاریکی و سفیدی و آب‌ریزش و ناخنه و دانه (سنده‌سلام، یا گل‌مژه) میکند.

مشک خوب آنست که چون وسیله سوزن، نخ از یک‌طرف جلد آن داخل

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۸

کرده از طرف دیگرش کشیده همان نخ را از سیر بگذرانند هنوز بوی مشک داشته باشد.

مشک عضوی از بدن حیوان است باندازه گردو با داخلی پر از مشک، دانه‌هائی شبیه باروت که چون پر شده برسد با خاراندن از بدن حیوان جدا میشود و از علائم اصلی و بدلی بودن آن یکی دستور نخ گذراندن و یکی رنگ آن که صحیح آن با همه سیاهی ته رنگ آن بسرخی زده، در حالیکه تقلبی او سیاه مطلق میباشد و دیگر آنکه چون مقداری از آنرا در کف دست با آب بمالند واقعی آن حل‌شده و ساختگی او فتیله میگردد.

مضر حال گرم‌مزاجها و صفراوی‌ها و مصلحش کافور و روغن بنفشه و بوئیدن آن در گرم‌مزاجها باعث سردرد و زردی رخسار و خوردن آن باعث بدبوئی دهان و مصلحش خوردن گلاب و مقدار خوراکش در رطوبتی‌ها و سردمزاجها از یک گندم تا دو نخود میباشد.

مورد علاج امراض: خون بینی، خونریزی، عرق، حیض، بواسیر، سموم، زهر عقرب و رتیل، جراحت چشم، درد و ورم، ورم بیضه

غرض از مورد برگ سبزی شبیه برگ بید اما کوچکتر است که نسخه پیچ‌های قدیمی و عطارها فروشند که سبزی او ضرب المثل شده هرچیز زیاد سبز را بآن مثل میزنند، با طبیعت سرد و خشک.

کوبیده جوشانده برگ او که بر پیشانی و جلو سر به‌بندند جلوگیری از خون بینی میکند و نوشیدن روزی چند قاشق از آب جوشانده او با شکر قاطع

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۴۹

خونریزی‌های داخلی و عرق بدن و خون حیض و ضعیف کردن بواسیر و چون با شراب بنوشند رافع جمیع سموم خصوصا زهر رتیل و عقرب می‌باشد.

مالیدن آب جوشانده تخم و برگ مورد ببدن هرگونه ورم و جوش و جراحت را که از غلبه حرارت باشد رفع نماید و مالیدن آن با شراب و گذاشتن پا در آن علاج هرگونه درد و جراحت پا و ساق و کعب نماید.

ضماد آرد جو که با آب جوشانده تخم او باشد بر روی چشم ورم چشم را که از حرارت باشد رفع و چون برگ او را ضماد کرده مالیده یا به محل زنبور ببندند هرگونه جوش و خارش و دانه و سوزش را دور و ورم بیضه و صدمه ضربه و کوفتگی و بواسیر را درمان نماید.

چون مورد را جوشانده صاف کنند و با روغن زیتون چندان بجوشانند تا آب بخار شده روغن بماند جهت سوختگی آتش نافع و چون آب جوشانده او را با سرکه و گل ارمنی بمالند خارش فرج و مقعد را رفع و مالیدن آن بر روی ناخن، ناخن را جلا داده و بر پیشانی رفع خون‌دماغ و دردسر و مالیدن جوشانده برگ و تخم او تقویت اعضاء ناقهین نماید.

دود کردن مورد در مواقع وبا مفید و رفع مضرت و اثرات وبا نموده، همچنین سبب گریزاندن حشرات میباشد.

ضماد پخته تخم مورد که مانند حنا خمیر کرده بسر ببندند مو را سیاه کرده و قوت بخشیده و شستن موی سر با آب جوشانده او مانع ریختن آن شده در صورت مداومت موهای ریخته را نیز میرویاند.
نشستن در آب جوشانده مورد جهت جراحت و بروز جراحت مثانه و رحم و خون‌ریزی رحم و سستی اعضاء و چکاندن آب آن چند قطره در گوش جهت چرک گوش مفید و در چشم کردن اندکی از خاکستر سوزانده او که مانند غبار نرم بوده باشد جهت مضرات چشم از جوش و خارش و آب‌ریزش قوی‌تر از توتیا میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۰
همچنین مالیدن خاکستر او به بدن رفع لک و پیس پوست و سائیده برگ آن جهت رفع جراحات و بدبوئی زیر بغل و میان پا و چون برگ و تخم مورد را کوفته و جوشانده صاف کنند و با روغن زیتون چندان بجوشانند تا آب سوخته روغن بماند جهت تقویت و رویاندن و سیاه کردن موی سر بی‌مانند و مالیدن او ببدن مانع عرق و بخار و مالیدن آن بمقعد رفع درد و ورم و رنج بواسیر میکند.

موم علاج امراض: صدا، سینه و سرفه، خشکی و زبری، چرک و دمل، زخم حربه، تب وبا، زخم روده

با طبیعت تر مایل به گرم، بازکننده گیرهای درون و پزنده و ملین و مصلح دواجات و مرهمها.
خوردن تا ده گندم از او که ریزکرده فرو برند و یا در روغن حل نموده بنوشند در بهبود جراحات باطنی مانند زخم معده و زخم روده و درد سینه و سرفه و بسته شدن شیر و درد گلو و لوزتین و تصفیه صدا بیمانند میباشد.
مالیدن موم که ذوب‌کرده نیمگرم بمالند رفع خشکی و زبری و خارش و خشونت پوست میکند.
گذاشتن موم بر روی ورم باعث نرم شدن و تحلیل آن میشود.
گذاشتن موم نیمگرم بر روی جراحتی که بخواهند بچرک بنشیند باعث پزاندن و بچرک نشاندن و اصلاح آن میشود.
خوردن سه چهار گندم موم خشکی و صلابات سینه را رفع و باعث نرمی و بهبود درد و اذیت آن میشود.
مالیدن موم گداخته بر روی زخم حربه مانند کارد و چاقو و آلات زهردار،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۱
سم و زهر آنرا کشیده بهبود میدهد.
بخور او رفع عفونت هوای وبائی و بعرق آوردن صاحبان تب میکند.
دود او که در آتش اندازند رفع اذیت مردار میکند.
اماله موم با روغن گلسرخ یا روغن کنجد یا بادام که در یکی آنها ذوب کرده نیمگرم تنقیه کنند بغایت نافع زخم روده میباشد.

مومیائی علاج امراض: قلب و دماغ، رطوبات، رعشه و لقوه، جماع و باء، درد معده، سنگینی رحم، جراحت مثانه

مایعی است که از میان بعضی سنگها در بلادی مشخص بشکل قیر، مانند لرستان و گیلانات بیرون میآید، با طبیعت گرم و خشک مفید حال سردمزاجها.

مقوی دل و مفرح قلب و دماغ و تحلیل‌برنده مواد سرد بدن و مقوی اعضاء باطنی و ظاهری و جمع‌کننده رطوبات و اعانت‌دهنده به باء و میل جماع و خوردن آن حفظ ارواح بدن نموده فلج و رعشه و لقوه و مثل آنرا رفع میکند.
مومیائی لطیف‌کننده و سریع النفوذ و خوردن آن سموم مشروبات و درد معده و درد سر را دور میسازد.
خوردن مومیائی معده و قلب را قوت بخشیده، درد و بستگی و سنگینی رحم را رفع و جمیع امراض سرد رطوبتی را رفع میکند.
خوردن مومیائی خونریزی باطنی و جراحات مثانه و سلسل البول (شاش بی‌اختیار) و جذام را در ابتدا و ورم پا که مثل پای فیل شده باشد و سنگینی زبان و گزیدگی عقرب را دفع میکند.
خوردن محلول مومیائی در روغن‌های خوردنی و ضماد کردنش بر موضع
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۲
ضرب‌دیده و شکسته و دردناک باعث بهبود از داخل و خارج آن بسرعت شده، عضو بیمار شکسته را بهبود میدهد.
مالیدن مومیائی روغن (محلول مومیائی که در روغن خوردن) مفاصل از جا خارج شده و کوبیدگی و پاره‌گی عصب و عضل را بجا آورده درست میکند.
خوردن مومیائی با عناب سرفه و با سکنجبین خفقان (قلب‌گرفتگی) را رفع میکند.
خوردن مومیائی با آب کرفس رنج طحال را برطرف و درد هر علتی را با کمک خوردنی مربوط و مفید او «با رعایت گرمی و سردی» بهبود میدهد.
چکاندن مومیائی روغن، خاصه که با روغن گلسرخ حل شده باشد سنگینی گوش و چکاندنش با کافور بهبوددهنده و معالج امراض بینی میباشد.
مالیدن مومیائی با آب نباتات خوشبو مانند مرزنجوش و پونه و نعنا و ریحان درد شقیقه و دردسر و صرع و امراض دماغی را رفع میکند.
غرغره مومیائی با رب توت یا رب انار شیرین و مثل آن ورم گلو را نرم و رفع می‌کند.
مالیدن مومیائی با شیر بر اعضاء تناسل سبب تقویت آن میشود.
خوردن یک قیراط مومیائی با یک نخود (گل ارمنی) و عدسی زعفران رنج و صدمه جگر و معده را برطرف میسازد.
خوردن مومیائی با آب کاسنی و مالیدن او با روغن یا کره گاو رفع گزیدگی عقرب میکند.
برداشتن یا چکاندن مومیائی با روغن زیتون علاج تقطیر (قطره‌قطره آمدن) بول و خارش مقعد و فرج میکند.
غرغره مومیائی با عسل رفع لکنت زبان میکند.
مالیدن مومیائی با روغن نارگیل و گردو و مثل آن بر آلت و بیضتین سبب تحریک جماع و قوت آلت میشود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۳
خوردن مومیائی با خوردنی‌های مناسب یعنی رعایت سردی و گرمی آن رافع تب چهار ساعت و چهار روز در میان میباشد.
چکاندن مومیائی با پیه بی‌نمک خوک در گوش تازه کر شده رفع کری آن میکند.
از فواید دیگر مومیائی است که ابدان اموات با آن مومیائی شده را از فساد و تلاشی جلوگیری میکند.
مقدار خوراک آن در شکستگی اعضاء از یک قیراط (چهارجو) تا یکی دو نخود میباشد همه این خواص بشرط سلامت و تقلبی نبودن آن میباشد.
مضر حال گرم‌مزاجها و اگرچه در بهبود اعضاء و اندام نفع میکند اما مصرف زیاد آن باعث کوری و فساد بدن و مضرتهای

دیگر میباشد.

مویز علاج امراض: معده و روده، پوست، جماع، جگر، پشت و کلیه، مثانه، شاش‌بند، سرفه و سینه

بهترین نوع آن پر گوشت کم‌دانه بزرگ مقدار آن است، با طبیعت گرم و تر، مفید حال سردمزاجها و خشک‌مزاجها.

خوردن مویز باعث پختن خلط غلیظ و تحلیل ملایم خلط و طعام شده، اصلاح فساد غذا میکند.

خوردن مویز باعث خوبی و پاکیزگی و جلای پوست صورت و بدن شده معده و روده و احشاء را تمیز و تقویت میکند.

مویز باعث تحریک باء و میل جماع سردمزاجها میشود.

مویز مفید قصبه ریه و چاق‌کننده بدن و تقویت‌دهنده جگر میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۴

خوردن مویز دانه بیرون‌آورده سرفه بلغمی را رفع و امراض پشت و کلیه و مثانه را درمان میکند.

خوردن مویز بی‌دانه که مداومت دهند زخم روده را علاج می کند.

چون مویز را با گل گاوزبان و خرمای سبز (نارس) کوبیده روزی دو سه نوبت هربار بمقدار دو سه فندق یا یک گردو بخورند خفقان (گرفتگی) قلب را رفع میکند.

خوردن کوبیده مویز و (حسن لبه)- [داروئی موجود] رافع کندذهنی و فراموشی میباشد، اگرچه خوردن به تنهائی مویز نیز چون مدام شود و صاحب مزاج سرد بخورد نیز دارای همین اثر میباشد.

خوردن مویز با سرکه رفع یرقان (زردی پوست چهره و بدن) میکند و مجرب شناخته شده است.

چون سردمزاجها بجای دانه مویز در آن فلفل سیاه جا داده هر روز تا ده عدد بخورند و مداومت دهند در رفع سردی کلیه و پشت و تقطیر (قطره‌قطره آمدن) بول و سنگ کلیه و مثانه بیعدیل میباشد.

چون مویز را با بادیان بمقدار مساوی بگونه‌ای که متلاشی شود پخته، آب او را با روغن بادام روزی سه چهار قاشق بنوشند رفع سرفه سرد و آزار سینه میکند.

چون مویز را با پیه حیوانات مانند پیه گوسفند و بز و مرغ بکوبند و بر روی ورم ضماد کنند و ببندند رفع ورم میکند و بر روی دمل سبب باز شدن دمل میشود.

همین کوبیده و گذاشتن و بستنش بر روی ناخن خال‌زده باعث رفع خال روی آن میشود.

ضماد مویز و آرد باقلاـ و زیره که همه را با هم کوبیده با کمی آب نرم و خمیر کرده بر فرج و مقعد بگذارند رفع ورم آنها میکند.

کوبیده مویز که با شراب مرهم شده باشد و بر روی جراحات آبدار بگذارند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۵

رفع رطوبت و جراحت آن نموده و گذاشتنش بر روی جراحت آبله و هر جوش و جراحت و زخم متعفن و آنچه باعث فساد عضو شود مفید و سبب بهبود میگردد.

مالیدن یا بستن مویز کوبیده با (جاوشیر) (صمغی موجود) نافع نقرس میباشد.

چون مویز را جوشانده، صاف کرده با شکر بقوام آورند و روزی چند قاشق بخورند رفع سرفه و آزار و ناراحتی سینه میکند و

باعث باز شـدن صـدای گرفته و صافی صورت می‌شود. ضـماد او که مویز را با گل کافشه یا کنگره و زرده تخم‌مرغ و زعفران بکوبند و ببندد سر دمل را باز و بر اورام باعث نرم شدن و صاف شدن ورم و عضو متورم شده بیمانند میباشد.
کوبیده مویز با صبر زرد (داروئی موجود) زخم کچلی را بهبود میبخشد.
دیگر انواع او ماننـد کشـمش قرمز و سبز دانه‌دار و بیـدانه در حکم مویز بوده بـا تفـاوت قوت زیادتر مویز که بر دیگران را حج میباشد، در این معنی که دیگر کشمش‌ها نیز در افعال مانند مویز بوده در نبودن آن میتوان از آنها استفاده نمود.
زیاد خوردن کامل مویز و کشـمش باعث سوختن و غلظت خون، مخصوصا در محرورین و گرم‌مزاجها که باید رعایت اعتدال نمایند میشود و در صورت دلخواه و اضطرار رافع ضررش سکنجبین و میوه‌های ترش و خشخاش میباشد.

نارگیل علاج امراض: بستگی بول، درد مفاصل، بدبوئی دهان، جنون و مالیخولیا، باء و جماع، غش و غثیان

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و رطوبتی‌ها.
خوردن مغز نارگیل تولید منی کرده کمر و کلیه را قوت بخشیده بدن سرد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۶
مزاجها را فربه میسازد.
نارگیل خون بسته را باز و قطره قطره آمدن بول را رفع میکند.
نارگیل سردی مثانه را برطرف و درد مفاصل مزمن را درمان میکند.
نارگیل دهان را خوشبو ساخته، مواد سرد و آبکی را از بدن دفع میدهد.
نارگیل فلج و جنون و مالیخولیا و امثال آنرا در سردمزاجها بهبود میدهد.
نارگیل ضعف جگر و جراحات داخل بدن و بواسیر را علاج میکند.
خوردن نارگیل با شکر باعث تولید منی شده، خون پاکیزه بوجود میآورد.
نارگیل تقویت حرارت غریزی و شیر داخل او درمان جنون و مالیخولیا و ضعف باء میکند.
روغن‌دار او دیرهضم و مولد خون غلیظ و مضر گرم‌مزاجها و فاسد و کهنه آن باعث غش و غثیان و مصلحش میوه‌های ترش و لیموترش میباشد.
سرکه نارگیل کرم دراز شکم و کرم کدو را کشته، در تقویت هاضمه و پختن غذا در معده پراثر میباشد.
خاکستر پوست نارگیل جلادهنـده دنـدان و پاک‌کننـده لک‌های بـدرنگ پوست بدن و نیکوکننده رنگ رخسار و جوش‌های خارش‌دار و ناراحت بدن را رفع میکند.
خاکستر پوست نارگیل با حنا موی سـر را قوت بخشـیده و روغن نارگیل که کوبیـده و جوشانـده از او اخـذ کنند، چه بصورت خوردن چه بصورت مالیدن به سـر و پیشانی و شقیقه تقویت فهم و تولید پیه پشت و نیروبخش کلیه و رفع درد مثانه و باد آن و رفع درد کمر و زانو و بواسیر کهنه و تقویت باء میکند.
مقدار خوراک از جرم او تا سه مثقال ۱۵ گرم و از روغنش تا ۱۰ گرم میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۵۷

نارون علاج امراض: دندان و لثه، اسهال، یبوست، جراحات، جوش‌ها، ورم گوش، تاریکی چشم، کری، غلظت خون

با طبیعت سرد و خشک و قابض، مفید حال گرم‌مزاجها و رطوبتی‌ها. مالیدن آب جوشانده نارون رنگ پوست را جلا داده باعث استحکام اعضاء و اندام میشود.
پاشیدن سائیده برگ خشک او بر جراحات از انتشار آن جوگیری نموده خشک میکند.
جویدن برگ تازه او دندان و لثه را قوت میبخشد.
خوردن بمقدار قاشق چای‌خوری از سائیده برگ خشک او با آب قطع اسهال میکند.
آشامیدن آب پخته برگ او طبع را به لینت میآورد.
ضماد برگ تازه او که کوبیده بگذارند جراحات تازه را بهبود میدهد.
مالیدن برگ کوبیده تازه او با سرکه جوشهای آبدار خارش‌دار را رفع میکند.
چکاندن آب برگ تازه او که کوبیده بگیرند و بچکانند ورم گوش را مینشاند.
چکاندن آب برگ تازه او با عسل در چشم تاریکی چشم را رفع میکند. چون ریشه او را در آتش گذارده آبی که از طرف دیگرش میچکد در گوش چکانند کری از عوارض مرض بهمرسیده را رفع میکند.
خوردنش باعث سوختن و غلظت خون و فزونی خشکی و رافع ضررش شکر که با آن بخورند میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۵۸

نخود علاج امراض: سستی جماع، بول و حیض، عرق و خون، لاغری، شیر و منی، معده و امعاء، گیر معده، درد سینه و شش

با طبیعت گرم معتدل مایل به تری، مفید حال سردمزاجها.
خوردن نخود پخته باعث نرمی طبع و باز شدن بول و حیض و عرق شده خون و شیر و منی را زیاد میکند.
نخود نعوظآور و مقوی شش و فربهی بدن و باعث تقویت حرارت غریزی و احساس شهوانی میشود.
نخود دارای غذائیت بسیار و از این‌جهت مسقط اشتها میباشد.
نوشیدن از آب پخته نخود با نمک قطع لیزابه‌ها و لزوجات معده و امعاء کرده و باعث باز شدن بول و گیر و سده‌های اندرون میشود.
خوردن آب جوشانده نخود جهت درد سینه و جراحات شش سودمند و نوشیدن آن با شیر تازه سبب باز شدن صداگرفتگی که از خشکی باشد و تب همراه نداشته باشد و چون تب باشد بجای شیر باید با آب بنوشند و چون نخود را یکشب در سرکه خیسانده ناشتا تناول نمایند و در آنروز چیز دیگر نخورند در کشتن کرم معده مجرب میباشد.
چون نخود را در آب خیسانده خام بخورند و آب آنرا با عسل بنوشند جهت اعاده شهوت جماع مأیوسین بیمانند میباشد.
چون با نخود آبگوشت ترتیب داده بخورند و چندان زیاد تهیه کرده باشند که در آب آن نیز بنشینند در اصلاح امراض مقعد و رحم و اخراج کرم شکم و مقعد بهترین ادویه شناخته شده است.
بهترین وقت خوردن نخود آنست که در وسط دو غذا خورده شود و پس از غذا باعث ثقل و عدم هضم طعام میگردد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۵۹

خوردن نخود سیاه جنین را ساقط و سنگ کلیه را میریزاند.
نخود سیاه در افعال قویتر از سفید آن و خوردن آب آن استسقا را رفع و جذام را مفید و یرقان کهنه و سده جگر را رفع و بادها را به تحلیل میآورد.
شستن تن و مالیدن آب پخته یا خیسانده نخود بر بدن خارش اعضاء و سردرد و زردی رخسار و جوش‌های زرد آبدار و لک و پیس سرخ و سفید را رفع و تقویت مفاصل میکند.
مالیدن آب نخود بر سر موجب تقویت مو و رفع بیحسی عضو و پوست سر میکند.
خوردن نخود برشته (بوداده) بطور گرم که هنوز سرد نشده باشد در رفع بواسیر آزموده شده است.
خوردن نخود سبز تازه مولد فضول و مضر زخم مثانه میباشد.
گرفتن آب جوشانده یا خیسانده نخود سبز در دهان تحلیل ورم لثه داده و رفع درد دندان میکند.
زیاد خوردن نخود مخصوصا آب خوردن بعد از آن مولد با دو نفخ و سنگینی شکم و رافع ضررش شیرینی‌ها و زیره و شبت و گل‌قند و در گرم‌مزاجها سکنجبین و خشخاش میباشد.

نرگس علاج امراض: پوست، قی، جنین، عصب پاره شده، دردهای مزمن، تیغ و سوزن‌رفتگی، مفاصل و نقرس

با طبیعت گرم و تر، مفید حال سردمزاجها و سوداوی‌ها.
خوردن آب جوشانده مشتی از او پوست را جلا داده و جذب اقسام سموم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۶۰
کرده و اقسام کرم شکم را کشته دفع میکند نظر به گل او میباشد.
خوردن آب جوشانده ریشه او بغایت قی‌آور، خصوصا با عسل و پاک‌کننده رحم و کشنده جنین زنده و مرده و مخرج آن میباشد.
جوشانده ریشه نرگس زخمهای ظاهری و باطنی را التیام داده، ضماد آن التیام جراحات هولناک میدهد و باعث بهبود عصب پاره و عضل و مفصل شکسته میشود.
گذاشتن کوبیده نرگس که با عسل خالص خمیر کنند دردهای مزمن مفاصل و نقرس و مثل آن را رفع میکند.
گذاشتن پخته نرگس با آرد گندم تیغ و خار و سوزش و پیکان را بیرون میآورد.
گذاشتن نرگس با سرکه پخته داء الثعلب (موی ریخته و موضعی) را درمان و لک و پیس سیاه و آثار سیاهی پوست را رفع میکند.
گذاشتن پخته نرگس بر احلیل باعث قوت آن شده و بستن آن بر زیر قضیب رفع محرومیت مردان عنین (بی‌نطفه- فرزندناشو) میکند و از مجرباتست بشرطی که قبلا ده روز او را در شیر خیسانده خشک بکنند.
گذاشتن پخته کوبیده او بر جوشهای لعاب‌دار علاج آن و بر جراحات مانع آب‌ریزش و بر عضو شکسته سبب بهم پیوستن و بهبود آن میشود.
پاشیدن سائیده گل نرگس بر روی زخم قطع خون آن کرده باعث التیام میشود.
گذاشتن خمیر کرده کوبیده او با شیر رفع عقربک و ریشه ناخن میکند.

بوئیدن آن رافع سردرد سرد و سبب بازشدن گیر و سده دماغ میشود و مداومت ببوئیدن گل و عطر خالص نرگس جلوگیری از زکام میکند. مضر گرم‌مزاجها و مصلحش گل بنفشه و کافور از طریق خوردن و بوئیدن میباشد.
مقدار خوراک از گل او ۴ گرم و از تخمش ۲ گرم میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۶۱

نشاسته علاج امراض: ضعف معده، اسهال خونی و ساده، خشکی سینه، دردسر، سینه، سل، حیض، بواسیر، زخم روده

با طبیعت سرد و تر، مفید گرم‌مزاجها.
خوردن نشاسته که بصورت غذا درآورند هرگونه مزاج و معده ضعیف را موافق بوده، باعث قبض باعتدال مزاج میشود.
نشاسته رفع ضرر ادویه تند کرده، اسهال و اسهال خونی و خونریزی داخلی را رفع میکند، مخصوصا که او را بو داده با شکر و روغن بادام و نیمگرم بخورند.
خوردن نشاسته بصورت مذکور خشکی سینه و حلق و دردسر و سینه و سل را سودمند و قطع خون حیض و بواسیر میکند.
حریره نشاسته با پیه بز زخم روده را رفع و رفع ضرر خوردن بافراط مسهل و اماله و مثل آن میکند.
اماله نشاسته پخته زخم روده را سود میدهد.
مالیدن نشاسته با زعفران رفع لک سیاه (ماه‌گرفتگی) میکند.
خوردن نشاسته با سرکه و بستنش مفید خناق و رفع ورم گرم میکند.
چکاندن لعاب نشاسته در چشم آب‌ریزش و جراحت و خارش چشم و آب‌ریزش آنرا رفع میکند.
چکاندن لعاب نشاسته که با شیر زن و سفیده تخم‌مرغ ترتیب یافته باشد خشکی و خشونت پلک و حرارت و سوزش چشم و درد آنرا رفع میکند.
نشاسته دیرهضم و باعث قلت منی و بندآورنده شکم و مصلحش شیرینی و کرفس و قرنفل میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۶۲

نعناع علاج امراض: دل و دماغ، هاضمه، معده، آروغ، خونریزی، قی و غثیان، هیضه، سکسکه

با طبیعت گرم و خشک، مفید سردمزاجها.
خوردن نعناع معده و دل و دماغ را قوت داده، قوه ماسکه (نگاه‌دارنده) و هاضمه فم معده را تقویت میکند.
نعناع مفرح و مولد خون غلیظ صالح و بادشکن بوده، باد و مضرت سرد معده را دفع میدهد.
نعناع شهوت و باء را تحریک کرده، آروغ میآورد.
نعناع کشنده اقسام کرم شکم و خوردن آب آن با سرکه قطع خونریزی باطن میکند.
خوردن دو شاخه نعنا با آب انار ترش قی و غثیان و هیضه و سکسکه را رفع میکند.
نعناع اشتهاآور و درد و سنگینی معده و درد صندوقه سینه و داخل سینه و درد پهلو را رفع و رطوبات قصبه ریه را پخته آنرا از خلط و کثافات پاک میکند، خاصه که آنرا با پر سیاوشان بجوشانند.

انداختن سه شاخه نعنا در شیر مانع بستن شیر میشود و خوردن نعنا با سرکه و ترشی ضرر آنرا برای اعصاب برطرف میسازد و همچنین خوردن نعناع با لبنیات رفع مضرت خشکی و گرمی آن میکند.
ضماد نعنا که کوبیده بر معده ببندند سبب تقویت آن شده، و گذاشتن کوبیده او با آرد جو بر جراحات سبب بهبود و بستنش بر پستان باعث باز شدن شیر بسته در آن و بستنش بر دمل باعث باز شدن آن میشود.
گذاشتن کوبیده نعنای تازه با نمک بر گزیدگی سگ هار و جویده او بر

گزیدگی عقرب رفع درد و زهر و اذیت آن میکند.
گذاشتن جویده نعنا بر بواسیر بر رفع درد او بغایت سودبخش میباشد.
بستن کوبیده نعنای تازه بر پیشانی رفع سردرد رطوبتی میکند.
بستن کوبیده نعنا با مویز ورم و درد بیضه را رفع میکند.
برداشتن نعنای کوبیده در پارچه‌ای یکی دو ساعت قبل از جماع مانع حمل زن میشود (در این دستور که قبل از جماع بیرون آورد).
چکاندن آب نعنا با آب عسل (عسل مخلوط با هم‌وزن آن آب) درد گوش را که از سردی باشد رفع میکند.
مالیدن آب نعنا با روغن گل سرخ تا سه دفعه بر خنازیری که به گردن باشد باعث تحلیل و بهبود آن میشود.
نعنا باددار و مصلحش کرفس و بدلش «که کار آنرا میکند» پونه میباشد.

نمک علاج امراض: ثقل مزاج، بلغم و سودا، کرم و انگل، فساد، طعم، جذام و خوره، تریاک و سموم، گزیدگی

با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها و بلغمی‌ها.
مقصود نمک غذاست که از کوبیده سنگ نمک بدست میآید، رافع بلغم و سودا و زردآب و رطوبات لزجه و گیر و ثقل مزاج و کرم و انگل و فساد طعام، مخصوصا اغذیه سردمزاج میباشد.
نمک باعث تحریک اشتها شده، غذا را باصلاح آورده کمک دفع آن میشود.
خوردن نمک سوزانده باعث قبض و بستگی طبیعت شده سودا را از منافذ

بدن جذب کرده دفع میکند.
نمک رافع گزیدگی و خرابی اطعمه بوده، مانع حدوث جذام و خوره و مثل آن میشود.
خوردن نمک با آب و سکنجبین هرگونه گیر و بستگی مزاج را باز میکند.
خوردن نمک با عسل و سکنجبین رفع مضرت تریاک و سموم مواد مخدر و دخانیات و گزیدگی حشرات و جانوران میکند.
نمک مفید استسقا و امراض بلغمی و سوداوی میباشد.
قی کردن با آب نمک و سکنجبین معده را پاک کرده و خوردن آن با مسهلات رفع اخلاط بدن میکند.
خوردن نمک و پونه رفع عفونات بدن و اخراج گاز و باد شکم از طریق آروغ و دفع از مخرج میکند.
مضمضه نمک با (صبر زرد) و بستنش بر پیشانی و سر دفع نزله (آب‌ریزش) چشم و بینی میکند.

بستن نمک و روغن زیتون یا هر روغن دیگر و عسل و زفت به عضو کوبیده شده ضرب‌دیده رفع خستگی و کوفتگی آن میکند.

مالیدن و گذاشتن نمک همراه کف صابون ورم بادی و آب‌دار و ضربان عضو را رفع میکند.

گذاشتن نمک با تخم کتان بمحل گزیدگی عقرب رفع زهر نیش عقرب و با سرکه دفع زهر زنبور میکند.

گذاشتن نمک با کوبیده پونه رفع زهر افعی و با زفت و قطران رفع زهرمار شاخدار و دندان و حیوانات و گزندگان آبی میکند.

بستن نمک با زفت و عسل رفع ورمهای بلغمی یعنی آب‌دار و با عسل رفع خون منجمدشده زیر پوست میکند.

مالیدن نمک و روغن زیتون رفع رنج سوختگی از آتش و حکه و خارش فرج

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۶۵

و مقعد و تن و زخم آبله و جذام میکند.

گذاشتن نمک و حنا رفع عقربک (زخم گوشه ناخن) و با (تاتوره) رفع ورم بیضه میکند.

گذاشتن نمک و خمیر (خمیر پرنمک) دمل را باز کرده یا فرونشانده و مالیدن نمک با سرکه امراض جلد و ناراحتی پوست و جوش‌های لیزابه‌دار را رفع میکند.

کشیدن نمک «مانند سرمه» بچشم رفع سفیدی چشم «لک‌های سفید که بر سیاهی چشم نشیند» و سرخی و برجستگی رگها و مژه‌ریختگی و آب‌ریزش آن میکند.

کشیدن نمک سوخته و نوشادر سوخته که با هم سائیده مثل غبار کنند بچشم رفع تاریکی و آمدن پرده جلو آن و با سائیده مروارید رفع بیاض (لک سفید) او میکند.

مسواک با نمک دندان را سفید و رفع خونریزی و مضرت آن میکند.

شستن با آب نمک و سرکه ضدعفونی جوش‌ها و آکله (خوره) و رافع آنها بوده و بستن نمک با پشم بر زخم قطع خون آن میکند.

بستن نمک کوبیده بر اعضاء دردهای بلغمی و بادی عضو را رفع میکند.

بستن نمک در پارچه و همراه کردن بزن حامله باعث سرعت زایمان او میشود.

نمک زیاد مضر مغز و فکر و دماغ و مورث تاریکی چشم و سوزاننده خون و کم‌کننده منی و موجب خارش بدن و مولد جرب و مضر بدنهای ضعیف و نحیف و مصلحش خوردنی‌های رطوبتی و چربیها و نعنا و پونه میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۶۶

نی علاج امراض: باد سرخ، گیر و بستگی، خارش و سوزش، زخم و چرک، خونریزی لثه، ریزش مو، تب گرم

با طبیعت سرد و خشک و سوزانده او گرم.

ضماد نی تازه که کوبیده ببندند خار و استخوان و پیکان را بیرون میآورد.

بستن کوبیده نی تازه با سرکه بر کمر درد آنرا برطرف میکند.

بستن کوبیده برگ تازه او ورم گرم را به تحلیل میبرد.

مالیدن کوبیده او با سرکه باد سرخ را درمان میکند.
خوردن سائیده او با عسل سرفه را رفع و خوردن سوزانده او بقدر یکی دو نخود گیر و بستگی و قبض معده و کبد و اندرون را باز میکند.
ضماد و سوزانده او که کوبیده با آب خمیر کرده ببندند یا بمالند خارش و سوزش تن را رفع و زخمهای چرک‌دار را بهبود میدهد.
مسواک کردن با سوزانده او دندان را جلا داده خونریزی لثه را رفع میکند.
مالیدن ریشه و پوست او که بسوزانند و با مثل آن حنا خمیر کنند موی ریخته را رویانیده، تقویت آن میکند.
مالیدن همین ضماد بصورت پوست بشره را شفاف میکند.
کشیدن رطوبت برگ نی به چشم سفیدی او را برطرف میسازد و از مجربات شمرده شده است. فرش نی که بر آن آب بپاشند تب گرم را رفع و شدت گرمی هوا را در بدن کم میکند مقصود فرش حصیر میباشد.
شکوفه نی که کوبیده بگذارند درد گزیدگی عقرب را ساکت و فتیله گذاشتنش در گوش اخراج کرم گوش میکند و در این امر نیز بیعدیل میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۶۷

وسمه علاج امراض: درد بیضه، زکام، سگ‌گزیدگی، زخمها، بواسیر، مقعد

سائیده گیاهی که با آن مو و ابرو سیاه میکردند، با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خضاب او قویترین خضاب از حیث رنگ میباشد.
ضماد او با نمک درد سر بادی و بلغمی و درد بیضه را رفع میکند.
همچنین ضماد او با نمک زخمها را نافع و بخور و مالیدن آن زکام را رفع و تقویت موی و منع ریختن آن میکند.
آشامیدن آب پخته او بغایت قی‌آور و جهت گزیدن سگ دیوانه مفید و مؤثر میباشد.
مالیدن روغن وسمه که آنرا دم کرده، آب آنرا با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند، بواسیر و امراض سرد مقعد را رفع میکند.
مالیدن همین روغن مانع ریختن مو شده، رفع دردهای سرد میکند.
چون ریشه وسمه را بسیار طبخ دهند و قدری صمغ عربی اضافه کنند جهت نوشتن بهترین مرکب میباشد.
خضاب وسمه مو را محکم و رنگ آنرا نیکو میسازد.
خوردنش مضعف فکر و دماغ و مصلحش خوردن قرنفل و لادن و استشمام عطر آنها میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۶۸

هل علاج امراض: بدی پوست، بدبوئی عرق، عطسه، مالیخولیا، غش و صرع

با طبیعت گرم و خشک و گرم‌کننده، مفید حال سردمزاجها و رطوبتی‌ها.

خوردن هل باعث هضم غذا و فرح دل و قوت قلب و معده و باز شدن گیر و انسداد مزاج میشود.
هل جمع‌کننده اعضا و اندام سست‌شده و لطیف و جلادهنده پوست و اندرون و دهان و عرق را خوشبو میسازد.
هل باد و گاز معده و روده را دفع و قی و غثیان و درد کبد را دور میکند، خصوصا که با پوست روی آن سائیده و خورده شده باشد، هل سردرد و غش و اغماء را نافع و دمیدن سائیده‌اش در بینی عطسه آورده غش و دیوانه و مالیخولیائی و مصروع را نفع میدهد.
مضر ریه و مصلحش شکر و مقدار خوراک یکی دو دانه آن میباشد.

هندوانه معالج امراض: صفرا، جگر، ادرار، صفرا و بلغم، خارش، هاضمه، سرسام، امراض حار، وسواس، لک پوست

با طبیعت سرد و تر و مفید حال گرم‌مزاجها میباشد.
هندوانه صفرا و حرارت خون و جگر و بدن را فرونشانیده ادرار را زیاد کرده تشنگی را رفع میکند.
هندوانه باعث لینت مزاج شده مواد خشک و سوخته اندرون و بدن را پاک

میکند.
خوردن آب هندوانه و شیر سودا را رفع و آشامیدن آن با تمرهندی جهت پاک کردن صفرا و جرب و خارش و امثال آن بی‌مانند میباشد.
نوشیدن آب هندوانه و سکنجبین گیر و اشکال و سنگینی مجاری ادرار را رفع و باعث جریان بول و قطع یرقان میشود.
آب هندوانه و سکنجبین جهت صفرائی‌ها موجب هضم طعام و با شیرخشت سبب قطع تبهای تند گرم و معالج هرگونه آزار که از حرارت رسیده میباشد.
هندوانه چه آب و چه خود او شیر زنان گرم طبیعت را زیاد کرده مولد خون رقیق و بلغم مفید و رطوبت بدن میباشد.
خوردن تخم هندوانه ضرر خربزه را که سبب آزار شده یا از معده نگذشته باشد دفع میکند.
خوردن مشتی مغز تخم هندوانه در روز فی المجلس تا چند روز سنگ کلیه و مثانه را میریزاند.
مربای پوست هندوانه با عسل و شکر معالج سرسام و وسواس و لکه‌های سیاه‌پوست و لک و پیس و درد سینه و ضعف معده و تقویت هاضمه میباشد.
هندوانه مضر حال سردمزاجها و عسل رافع ضرر آن میباشد.

هویج- زردک علاج امراض: سینه‌درد و سرفه، سنگ کلیه، هاضمه، امور مجامعت، جگر و معده، زخم خوره، حمل و آبستنی

با طبیعت گرم و تر مفید حال سردمزاجها و خشک‌مزاجها.
خوردن هویج پوست را لطیف و ادرار بسته را باز و گیر و ثقل و سنگینی

جگر را رفع و بلغم را قطع و تقویت معده و ملین مزاج و مسکن و معالج سرفه و درد سینه و معده و جگر میباشد.

خوردن بمداومت آن تا چندی باعث ریختن سنگ کلیه میشود.
بستن پخته‌های ریشه او خون بسته را باز و خون جامد زیر پوست را پاک میکند.
مربای هویج چاق‌کننده و مقوی احشاء و رحم و هاضمه و باعث نعوظ میشود.
ترشی هویج که با سرکه و نمک ترتیب داده باشد ورم و پیه و اضافات طحال را ذوب می‌کند و ترشی هویج تقویت جگر و معده میکند.
آب جوشانده او که با شکر پخته صاف کرده باشند و آب آن‌که بوسیله ماشین گرفته با یک چهارم آن عسل جوشانده در خم ریخته بگذارند تا مستحیل شود مسکر و مست‌کننده قوی بی‌آزار میباشد.
ضماد برگ هویج که کوبیده بگذارند جهت زخم آکله (خوره) نفع بسیار میدهد.
تخم هویج و شکر که کوبیده روزی یک کف بخورند تحریک باء میکند.
چون تخم هویج و تخم شلغم را در جوف ترب (ترب را خالی کرده) بریزند.
و درش را بسته در زیر آتش بپزند و بخورند مجرب ریزاندن سنگ مثانه و برداشتن او پاک‌کننده رحم و معین و نگاهدارنده حمل میباشد.
پختن هویج در خانه باعث گریختن پشه و مگس میشود.
جرم او ثقیل و دیرهضم و خوردن آب و شربت و مربای او مفیدتر از خام او میباشد همچنین مضر طبع گرم‌مزاجها و مصلحش دوغ و ماست و کشک و شیر و مثل آن میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۷۱

یاس- یاسمین علاج امراض: گیر و بستگی شکم، سودا و بلغم، زرداب، گاز و باد، ضعف جماع، گرفتگی، سردی و رطوبت

در دو رنگ زرد و سفید که سفید آنرا یاس سفید و زرد آنرا امین الدوله‌ای میگویند، با طبیعت گرم و خشک، مفید حال سردمزاجها.
خوردن یک کف از نرم‌کرده گل یاس با آب رفع گیر و قبض و بستگی‌های شکم کرده مسهل زرداب و سودا و بلغم میباشد.
خوردن گل یاس بادشکن و بادهای غلیظ و گازهای شکم را رفع میدهد.
خوردن گل یاس فلج و درد مفاصل و امثال آنرا رفع میکند.
خوردن گل یاس مقاومت بدن را در برابر سموم زیاد کرده فرح خاطر و تحریک جماع میآورد.
خوردن گل یاس تقویت باء سردمزاجها، دردهای از سردی و رطوبت را دفع میکند.
خوردن گل یاس حیض بسته را گشوده اقسام کرم شکم را میریزاند.
بوئیدن گل یاس رفع سردرد و سرگیجه و مالیخولیا و اضطراب میکند.
مالیدن آب جوشانده او لک و پیس و بدرنگی‌های پوست را رفع کرده رنگ رو را خوب میکند.
مالیدن و ماساژ دادن اهلیل با پخته یاس باعث قوت و نعوظ آن میشود.
شستن موی سیاه با آب جوشانده یاس باعث سفیدی آن میگردد.
روغن یاس که مثل روغن گل جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد چندان بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند در اثر و

عمل مانند خود گل و جوشانده آن بوده، مالیدنش ورم را تحلیل برده گیر و سده‌ها و سفتی‌ها و صلابات را گشوده و نرم کرده، آلت تناسلی را تقویت میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۷۲

همچنین مالیدن آن فلج و لقوه و رعشه و امراض عضلات و اعصاب را درمان میکند.

یونجه علاج امراض: باد و نفخ، رعشه، خون، اورام، منی، حیض، سینه، لقوه

با طبیعت گرم و تر، مفید حال سردمزاجها و سوداوی‌ها.

خوردن یونجه خام و پخته که بصورت سبزی خوردن یا بصورت خورش امثال قورمه‌سبزی و خورش کرفس و مانند آن بخورند لینت طبع داده باد و نفخ مفید مانند نعوظ (حرکت آلت) میآورد.

خوردن پخته یونجه که روزی دو بار غذا کنند رفع مرض رعشه کرده و مداومت خوردن آن با شکر بدن را فربه و تولید خون و با شکر بدن را فربه و تولید خون پاکیزه میکند.

چون او را با عسل کوبیده ضماد گذارند ورمهای سرد مانند نفخ و باد شکم و ورم اعضاء و مثل آنرا فرو میبرد.

ضماد کوبیده او با سرکه بر ورم سرد باعث رفع آن میشود.

تخم یونجه قویتر از خود او، قابض (جمع‌کننده) و خوردن کوبیده او با شکر باعث زیاد شدن خون و منی و شیر میشود.

خوردن تخم کوبیده او بمقدار یک مثقال (۵ گرم) بدن را فربه و حیض را باز میکند، مخصوصا اگر در حمام و بعد از آن تناول نمایند.

خوردن کوبیده تخم یونجه با شکر رفع خشکی و سرفه و ناراحتی سینه میکند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۷۳

مالیدن روغن یونجه که تخم او را جوشانده صاف کنند و با روغن کنجد بجوشانند تا آب تمام شده روغن بماند لقوه و رعشه را رفع میکند، خاصه که هم مالیده قاشقی از آن بیاشامند.

در خوردن آن‌چه بهتر که کمتر و به دفعات بخورند. با آرزوی تندرستی و کامروائی برای همه.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۷۵

دستوراتی در جهت حفظ سلامت

در جهت غذاهای طهرانی که تمامی و کاملشان نوشته شد، بی‌فایده ندیدم خواص غذائی و دوائی موادشان نیز شرح بشود. در این خاصیت که هم مطلع از- نفع و ضرر خوراکی‌هایشان گردیده، هم آشنای با دارو درمان‌ها و طب قدیم بشوند و این است آنچه باید آورده میشد، مأخوذ از کتاب دیگر خود این نگارنده به نام (حکیم خانواده) که استفاده از کتاب معتبر «تحفه حکیم مؤمن» شده بود، در این مقدمه:

یکی از شرایط حفظ سلامت تن و نه بلکه از واجبات آن میباشد که آدمی طبیب خود، و بقول قدیمی‌ها حکیم خود باشد، و این میسر نمیشود مگر آشنای با مزاج و طبیعت خود بوده که چه چیزها برای او مفید و مناسب حال و چه چیزها مضر و

زیان‌آور میباشند.

شناختی که با آن حفظ سلامت نموده، بسا که هرگز احتیاج به طبیب و دارو پیدا ننماید و با عدم شناخت آن، که با اندک ناراحتی خود و خانواده‌اش محتاج به طبیب بشود، و شناخت مزاج که به سادگی و آزمایش چند نوع خوردنی بر روی هم، پی به چگونگی آن خواهد برد، به این طریق که اگر دو سه وعده غذا و خوردنی‌هایش گرم طبیعت مثل عسل و گردو و پسته و خرما و سیر و فلفل و شیرینی‌جات و خردل و کاکائو و غذاهای پرادویه و انگور شیرین

و خربزه و امثال آن بوده، دچار تب و زکام و جوش و ثبور تن و ناراحتی شده است بدانند دارای مزاج و جگر گرم بوده، باید رو به ضدشان نموده، آنها را قطع و سردی و خنکی بخورد، و هر آینه با سردی‌های مثل خیار و هندوانه و ماست و عدس و کدو و مانند آنها ضرر دیده همراه ترکشان رو به گرمی بیاورد و بسا افرادی که معتدل المزاج باشند؛ و برای شناخت سردی و گرمی که تلخ و تند و شور و شیرین را گرم بشناسد و ترش و بی‌طعم و بی‌مزه و بدمزه را سرد معلوم بکنند.

همچنین که سرخی رنگ چهره و زبان و چشم و جوش و ثبورهای قرمزرنگ به بدن را علامت غلبه‌ی خون بدانند، و زردی روی و چشم و زبان را زیادی صفرا و رنگ‌پریدگی و سستی و بی‌حال و حوصلگی را غلبه‌ی بلغم، و تیرگی رنگ و خشکی پوست و مزاج را فزونی سودا بشناسد و خون که نشانه‌ی گرمی و تری و صفرا که علامت گرمی و خشکی و بلغم که نشانه سردی و تری و سودا که علامت سردی و خشکی میباشد.

دستور شناخت عناصر و حفظ سلامت و معالجه، چکیده از کتب معتبره که در چند فراز گردآوری شده، تا قبول و اعتقاد خواننده چه بکند. همچنین از یبوست مزمن و خشکی پوست و لاغری خود را خشک‌مزاج و از روانی طبع و آب از دهان رفتن و فربهی تر مزاج بشناسد. در این فایده که از اولی رو به تری‌ها و لینت‌آورها مثل سبزیجات و میوه‌جات و آش‌های نرم‌کننده که در آنها گوجه برغانی و آلو و مانند آن بکار رفته باشد آورده، شربت‌آلات زیاد بخورد و استحمام زیاد بکند، و از دومی غذاهای کم‌آب و بی‌آب خورده، از مایعات و میوه‌جات و استعمال آب دوری جسته، سعی در عرق کردن و در آفتاب و مکان گرم خشک نشستن نموده آجیل‌های گرم‌طبیعت و خشک‌مزاج مثل فندق و پسته و سنجد و بادام و نخود بو داده بخورد.

دیگر در بیماری‌ها قبل از مراجعه به طبیب و هر اقدام دیگر نظر به تقدم نموده، در این معنی که نظر به اغذیه اشربه و خوردنی‌های روز و شب‌های دو

سه روز گذشته در مساعد و مناسب بودن نبودن با طبع و مزاج خود نماید و بطور قطع که با همان به سهولت میتواند، با اقدام به ضد که گفته شد، یعنی در یبوست‌ها، خوردن ملین و نرم و رقیق و در سردی‌ها گرمی و در گرمی‌ها سردی و رطوبتی خوردن و هرچه را به خلاف، رفع عارضه بکند، و این سفارش که مادر جمیع بیماری‌ها را یبوست مزاج دانسته، ساعی اعتدال مزاج بوده پیش از هر کار، نظر به مزاج بکند.

دستوراتی از طب قدیم [17]

اشاره

با فواید زیر از طب یوسفی به زبان شعر که جهت علاقه‌مندان به اینگونه کلام می‌آوریم:

غرض از علم طب

غرض از طب دو چیز آمده استبشنو از یوسفی بسمع رضا
حفظ صحت یکی از آن باشدو اندگر دفع علت مرضا

دستور معالجه

یاد گیر از من ای که میخواهی که کنی در علاج نشو و نما
دفع هر علتی به ضد میکن‌حفظ صحت به مِثل میفرما
ضد آن که شرح داده شد و «مثل» این‌که از هرچه فایده دید ادامه بدهد.

طبایع اخلاط چهارگانه

خلط چار است و یک از آن خون استکه بُوَد گرم و تر بسان هوا
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۴۷۸

هست آن دیگری که چون آتش‌گرم و خشک است و نام آن صفرا
بلغم است آن دگر که آب صفت‌سردی و تَریّش بُوَد پیدا
دیگری هست سرد و خشک چو خاک‌گفته‌اند اهل حکمتش سودا

علامت غلبه اخلاط از طریق رنگ

سرخی رنگ شد علامت خون‌زردی آن علامت صفرا
شد سفیدی نشانه بلغم‌تیرگی‌اش علامت سودا

همچنین شناخت اخلاط از طریق بُول

بُول چون سرخ آید از خون استور بُود زرد باشد از صفرا
ور سفیدست بلغمش سبب استور سیاه است هست از سودا

اعضای رئیسه

اعضاء رئیسه چار باشندبهر تو کنم شمار هر چار

قلب و کبد و دماغ و خُصیه‌گفتم بتو جمله یاد میدار

که غرض از خصیه مثانه بوده و فایده شناخت اعضاء رئیسه این‌که با سلامت این چهار میباشد که سلامت، کامل و میل جماع حاصل میشود.

موارد اجتناب

آدمی باید که باشد مجتنب از چار چیزتا بَرَد از اهل دانش در ره حکمت گرو

ز امتلاء معده و از رگ زدن در امتلاءوز جماع ناشتا و رفتن حمام نو

امتلا ثقل و سنگینی و بستگی شکم و مقصود از رگ زدن، خون گرفتن میباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۷۹

شناخت خوردنی‌های گرم و سرد

چون مزاجت سرد گردد چیزهای گرم خورسرد رغبت کن، مزاجت چون شود گرمی‌پذیر

سرد باشد هرچه باشد ترش و بی‌طعم و زمخت گرم باشد تلخ و تند و شور و شیرین یاد گیر

علاج گرمی و سردی

معده‌های گرم را چیزی که قوت میدهدآب‌لیمو و سماق و تمرهندی و بهی است

وانچه از وی معده‌های سرد میگردد قوی‌زنجبیل و دار فلفل، جوز بوآ مَصطکی است

از بهی مقصود به و نانخواه و مصطکی دو داروی سنتی است که از فروشندگان داروهای قدیمی بدست میآید.

معالجات مقدماتی

در مداوای مرض گوش بگیرسخنی پاک‌تر از آبِ زلال

بهر امراضِ اعالی قِی به‌بهر امراض اسافل اسهال

مقصود این‌که در درد و ناراحتی‌های بالای بدن، یعنی از سینه تا سر مقدمتا باید رو به قی آورد و در ابتلائات شکم تا پا مسهل فایده میدهد.

علاج سستی کمر

گُردهات ای که سست آمده است گوش کن گوش گفته‌ی حکما

نخود و انگبین و تخم کرفس ساز معجون و میل میفرما

غرض از نخود، نخود بوداده و انگبین در اینجا عسل که تخم کرفس و نخود را کوبیده با عسل بصورت معجون درآورند و مقدار خوراك آن که بمقدار سه فندق در روز و تخم کرفس و نخود مساوی هم باشند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۰

مضرات رفتن در آب سرد

شستشوی پنج کس را آب سردافکَند از رنج و علت در ملا

اولش پیر و دوم کودک، سپس صاحب اسهال و زکام و امتلا

غرض از امتلا، شکم پر، چه از غذا و چه از امتلای مزاج «رودل» باشد.

علاج زخم و جراحت

گر پر مرغ خانگی سوزی پس بسایی و از برای دوا

بر جراحت فشانی‌اش دو سه روزآورد بر هم آن جراحت را

فواید ریحان

هست ریحان به دل مفید و بُودبَذر و برگش مقوی اعضا

- دیده از روی منفعت اثرش هرکه بر داءِ الفیل کرده طلا

تخم و برگ ریحان هردو به یک خاصیت بوده و داء فیل ورم ساق پا و طلا در معنی مالیدن میباشد.

فواید سماق

سماق و آب او هریک به معده موافق باشد، آرد اشتها را

شکم بندد، کند به ریش روده برد تشویش ذوسنطاریا را

البته برای گرم مزاجها. که خوردن سماق سائیده با غذا یا آب او اسهال و زخم روده و اسهال کبدی که از بوجود آمدن کیسه در آن باشد رفع میسازد و ذوسنطاریا همان کیسه‌ی در کبد میباشد.

خاصیت آب برگ سرو و سرکه

اگر بر موی مالی آب برگ سرو با سرکه کند مو را سیه در یک دو دم قوت دهد مو را
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۱

وگر از درد دندان کس بُوَد در رنج و چون گیردزمانی در دهان خویشتن نافع شود او را
یک دو دم، یکی دو ساعت و چون گیرد در دهان گرفتن میباشد.

موارد ضرر و زیان به بدن

گر دماغ خویش را خواهی سلامت گوش دارنکته‌ای از من که خوشتر باشد از دُرِّ خوشاب
محترز باش از غذاهائی که انگیزد بخارشب مبر بسیار بیداری مکن در روز خواب
غذاهای بخارانگیز غذاهای مولد حرارت و ضرر شب‌زنده‌داری که کمترینش عصبانیت و کوتاهی عمر میباشد.

تقویت باء

یک درم هرکه هر صباح خوردبهمن سوده را به شربت سیب
شهوتش آنچنان قوی گرددکه برد از دلش قرار و شکیب
معادل یک قاشق چایخوری و بهمن داروییست سنتی در اختیار فروشندگان دواهای علفی و سوده که سائیده میباشد.

فواید خرچنگ

خوردن خرچنگ از بهر سُعال‌وَز برای قُرحه‌ی شُشُ نافع است
زهر کژدم را کند بی‌شبهه دورور نهی بر زخمش آن هم دافعست
سُعال سرفه و قُرحه زخم و جراحت و کژدم عقرب و بر زخم آن نهادن گذاشتن شکافته‌ی عقرب میباشد.

فایده باقلا

باقلا چون طلا کنی بر رویوَسَخ از روی در زمان ببرد
ور مکرر کنی، ز رخسارت‌اثر زخم و غیر آن ببرد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۲
طلاء مالیدن و وسخ لک‌های زرد و سیاه صورت و طریقه بکار بردنش پختن و نرم کوبیدن و بصورت پماد مالیدن بر روی

میباشد و این‌که در روز چند بار تکرار و کلفت مالیده شود.

فایده گچ و سرکه

گچ‌گذاری به سرکه چون بر سرخون ببینی همان زمان بندد
ور بُوَد خون زخم تازه روان‌چون فشانی بر آن روان بندد
غرض گذاردن ممزوج گچ نرم و سرکه بر سر جهت بستن خون بینی و خشک بدون سرکه آن که پاشیدنش به محل بریدگی جلوگیر روانی خون آن میباشد.

فایده آب انار شیرین

آب انار شیرین در شیشه ریز و بگذاردر آفتاب گرمش تا با قوام آید
میکش به میل آنرا در چشم و بین که بی‌شک‌خارش بَرَد ز دیده نور بصر فزاید
چکاندن یک قطره از آن نیز در حکم کشیدن با میل میباشد.

منافع سِپِستان

سپستان از برای سرفه نیک است‌بُرَد تب را عطش را هم نشاند
نشاند خلط صفرا را و سینه‌کند نرم و طبیعت را براند
سپستان داروئی است سنتی در دسترس، دافع بیماری و تب از صفرا یعنی گرمی و خشکی و راندن طبیعت در معنی لینت دادن و اجابت میباشد.

فواید شلغم

شلغم ز برای سینه نیک است‌انگیز کند، منی فزاید
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۳

طبع تو از آن شود ملایم‌بُولت رود اشتهایت آید
هر خوردنی لزج باعث نرم شدن طبیعت میباشد، که از آن جمله است شلغم، و در سینه که خشکی و درد آن رفع و معده را نرم و محرک میل غریزی میباشد.

نفع و ضرر پرهیز

گهِ صحت مکن زنهار پرهیزبه صحت گر تنت را کار باشد
که پرهیز تو در هنگام صحتچو ناپرهیزی بیمار باشد
کارسازترین معالجات در بیماری‌ها اجتناب از مضرات میباشد. مثل خوردن ترشی و انگور و خربزه در سرماخوردگی که دو روز آنرا دو هفته و بسا که زیادتر میسازد و هرچه به همین قیاس.

نشان سلامت بدن

با شاهد سرو قَدِّ گلرخ‌صحبت چو به اعتدال باشد
احوال بدن مباشرش رادر مرتبه کمال باشد
میل طبیعی به مقاربت که از خواهش صادق، یعنی نه به اجبار و از طریق محرکات باشد علامت سلامت جسم و فتور در آن نشانه ضعف بدن میباشد.

فواید زنجبیل

زنجبیلی که نَبوَدَش ریشه‌نَبُوَد کهنه هم، جدید بُوَد
بادهای غلیظ را شکندفلج و رعشه را مفید بُوَد
هرکه هر روزه‌اش خورد، او راقوّت باء بر مزید بود
البته برای سردمزاجها، که گرم‌مزاجها را زیان‌آور میباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۴

خاصیت حجامت ساق پا و پس سر

از سر دانش حجامت گر کنی بر ساق پارنج صرع و علت سرسام را درمان بُوَد
بر پس سر هم صداع و درد چشم و گوش راسودمند آید و لیکن مورث نسیان بُود
حجامت خون گرفتن وسیله تیغ زدن میباشد و این‌که جای آن بادکش بشود و حجامت ساق پا از روی حکمت به مقدار لازم و بنیه بیمار. از ساق پا خون گرفتن و بادکش کردن که سردرد و سرسام، که ناراحت شده از سر و صدا و آشفتگی و حواس‌پرتی و هذیان باشد را رفع و در پشت سر که موی موضع را تراشیده پس از تیغ زدن بادکش بکنند سردرد را دفع بکند، لاکن این حجامت فراموشی میآورد. و در عمل که باید فصّاد مطلع نظر بدهد.

فواید ترب

تُرب نیکو باشد از بهر سُعال‌بول راند، چشم از آن روشن شود

آنکه نتوان برد نامش، فی المثل گر بود چون موم چون آهن شود
خوردن ترب مفید سرفه و روان‌کننده‌ی بول بسته و زیادی نور چشم میباشد، که فوایدش در مداومتش باشد.

فواید پیاز

در غذای خویش گر هر باره اندازی پیازگُرده را قوت دهد انگیز را زیبا کند
آب پشتت را مفید آید برد آواز گوش‌طبع را نرمی رساند اشتها پیدا کند
غرض از گرده در اینجا پشت و انگیز تحریک و این‌که پیاز دافع صدای گوش و لینت‌دهنده به مزاج و اشتهاآور میباشد.

فواید شربت زرشک

میخور شراب زِرک که از روی منفعت‌دفع زحیر و علت اسهال و غش کند
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۵

قوت دهد دل و جگر و کرم را فناصفرا فرو نشاند و رفع عطش کند
مفید گرم‌مزاج‌ها و زحیر (پیچش)، یا زورپیچ میباشد.

فواید ماهی

خوردن ماهی‌ای که باشد شورسینه از نقش خلط ساده کند
ور بُوَد تازه فربهی آردقوت باء را زیاده کند

فایده مازو برای زنان

ستاند زن اگر مازوی سوده‌پس آنگه در قُبُل هر روز یک بار
بریزد با شراب ارغوانی‌گلش را غنچه سازد چهره گلنار
مازو داروئی است شبیه گردو که چون زن آن را کوبیده و سائیده با شراب ممزوج و پنبه بدان آغشته بخود گیرد موجب جمعی مدخل و سرخی رنگ رخسار میشود.

مضرت جماع

جماع پنج کس ممنوع باشدنگردد گِرد ایشان مرد هشیار

یکی زانها زن پیر است و دیگرصغیر و حایض و بدشکل و بیمار

فایده مربای عسلی

گر مربای زردك عسلی‌بکف آری و پس خوری به ناهار

کم کند ضعف معده‌ات، ببردقوت شهوت از دل تو قرار

از زردك غرض هویج زرد میباشد که رندیده با عسل مربا بشود و فایده‌اش در وقتی است که خوردنش با غذا ادامه داشته باشد. هویج زرد درشت بلند، با طعم شیرین و مزه‌ی دلپذیر. متأسفانه که آن نیز مانند بسیاری خوراکی‌های دیگر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۸۶

منسوخ و دیده نمیشود!

مضرات خوراکی‌هائی که با هم خورده شوند

میل کردن باشد از بی‌دانشی‌نزد دانشور، چه بُرنا و چه پیر

مرغ با تُرب و کبوتر با پیازکلّه با انگور و با انجیر شیر

غرض از ترب، ترب میباشد.

فایده شربت بالنگو

هرکه هر هفته برگ بالنگوجوشد و شربتش کند به شکر

نافع آید ز بهر صرع و جنون‌وز برای جَرَب چه خشك و چه تر

حال رنجورِ بلغم و سوداگردد از وِی زمان‌زمان بهتر

ببرد ضعف تن دهد، قوت‌به دل و معده و دماغ و جگر

برگ بالنگو در اختیار فروشندگان داروهای قدیمی است و غرض از هر هفته ادامه کار تا بهبود و معالجه میباشد. دستورش جوشاندن و صاف کردن و سپس با شکر جوشاندن و مانند سکنجبین به قوام آوردن میباشد و این‌که بسان دیگر شربت‌ها در هر غذا دو سه قاشق از آنرا در آب حل نموده بخورند. جرب نوعی بیماری پوستی بنام سودا یا گال جوش‌های خارش‌دار و پوسته پوسته شدن جلد، در دو نوع خشك و آب‌دار. و بلغم فزونی آب بدن و سودا در اینجا خیالات فاسد میباشد.

فایده آب گوگرد

شستن اعضا به گوگرد آب هست‌دافع این هفت علت بر شمر

خارشِ اعضا و نسیان و جَرَب‌رعشه و قوبا و افلیج و خَدَر

منظور از آب گوگرد آب‌های معدنی گوگردی و نسیان فراموشی و قوبا
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۷
بیماری پوستی قارچی مانند جرب و گری و خدر سستی اندام میباشد.

منافع سنبل‌طیب

سنبل‌طیب معده را نیک است‌نیک باشد سپرز را و جگر
به دماغ و به دل بُوَد نیکوشود از وی زیاده نور بصر
بشکند باد و طبع را بنددببرد درد پشت و درد کمر
طرز استفاده سنبل‌طیب مانند چای دم کردن آن به تنهائی و با گل گاوزبان است که با نبات بخورند و مقدارش دو بند انگشتی و سپرز صحال میباشد.

فایده شیر و خرما

خوردن شیر گاو با خرمارنگ نیکو کند، کند انگیز
فربهی آورد ولی وقتی‌که ز ترشی نماید او پرهیز

فایده سفیده تخم‌مرغ

بیاض بیضه مرغ آن‌که مالدز جنس نیکوان بر روی مهوش
جمال عارضش محفوظ ماندز تاب آفتاب و تاب آتش
با فواید دیگر پاک کردن لکه‌ها و نرم کردن و شفاف کردن پوست صورت که صبح و شب مالیده، پس از یکی دو ساعت به ملایمت شسته شود.

فایده دارچین برای زنان

.. نهد چون دارچینی در ...؟از سحرگه تا به وقت خفتنش
چون رسد نزدیک او ......لذتی یابد که نتوان گفتنش
دستورش سائیده آن میباشد که در پارچه لطیف تمیز بسته استعمال بکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۸

فواید سیر

سیر را چون پزیّ و میل کنیسرفه کهنه را بُوَد نافع
ور خوری خام با غذا باشدکرمهای دراز را دافع
با در نظر داشتن طبیعت از سرد و گرم و منافعش برای سردمزاج میباشد.

مضرات بی‌خوابی

مگذران وقت خود به بیداری‌خواب میکن چو یافتی تو فراغ
زانکه بیداری زیاد شودباعث سوء هضم و ضعف دماغ

ضرر خوردن آب؟

خوردن آب در چهار محل‌نزد ارباب حکمت است حرام
بعد هر میوه و ز بعد جماع‌بعدِ داروی کار و بعدِ طعام
غرض از داروی کار مسهل میباشد.

مضرات افراط در جماع

در شیوه شهوت مکن افراط، که افراطاحداث تشنج کند و ضعف بصر هم
عارض شودت رعشه و قوت برد از پاتشویش دهد عِرق نسا درد کمر هم
عرق نسا از بیماری‌های اعصاب میباشد که منجر به درد پا و کمر میگردد.

فواید گشنیز و بنفشه و گل سرخ

گشنیز و بنفشه و گل سرخ‌هریک درمی نه بیش و نه کم
بستان و بکوب و مثل مجموع‌از قند سفید سوده کن ضم
پس میل کنش که نافع افتددرد سر و گوش و چشم را هم
مقصود خشک‌کرده آنها و از درمی مقدار میباشد و این‌که مساوی هر سه،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۸۹
قند افزوده و سائیده، صبح و عصر یک قاشق چایخوری میل بکنند.

فواید بادیان

بادیان باد معده را ببردروشنائی به دیده بخشد هم

قوت باء را نکو باشدشربتی آمد است از آن دو درم

بادیان داروئی است سنتی و در دسترس که مشتی از آن را باید کوبیده و جوشانیده صاف نمود و آنرا با شکر به قوام آورند و دو درم در روز که معادل قاشق غذاخوری میباشد میل بشود.

فواید کنجد

اگر کنجد شود هر روز میلت‌کند بی‌شبهه رنج سرفه‌ات کم

منی افزاید و شهوت کند تیزشود چیزی که نتوان گفت محکم

مقصود دانه کنجد میباشد که چه بوداده و چه خام میل بشود. خوردنی بامزه و خوردنش پنج تا ده گرم که روزانه جویده خورده بشود.

فایده تخم مورد

آب موردانه سرفه را ببردعرقت بندد و شکم را هم

معده قوت دهد براند بول‌نیک باشد ز بهر نفث الدم

مقصود تخم مورد است که عطارهای داروفروش میفروشند. در این دستور که چند روز هر روز نیم مشت از آنرا یک روز در آب خیسانده آبش را بین دو غذا بخورند. و نفث الدم خون بینی است.

خواص حنا

حنای سوده را با آب صابون‌چو بر زانو نهی دردش کند کم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۹۰

وگر بر ریش سرسازی طلایش‌فراهم آردش و الله و اعلم

مقصود خمیر کردن حنا با آب صابون و گذاشتنش بر زانو میباشد و غرض از طلا مالیدن میباشد.

فواید آب آهن

آب آهن‌تاب را هرکس خوردمعده‌اش قوت پذیرد بی گمان

قرحهٔ الامعاء و ضعف باء راسود دارد آشکارا و نهان

هیضه را نافع بود بندد شکم‌کم رسد از خوردن زهرش زیان

منظور از آهن‌تاب، آهنی است که در آتش سرخ شده باشد و صورت مصرفش انداختن سرخ‌کرده‌ی آن در آب میباشد و خوردن آن آب به عوض آب ساده، یا گاهگاه و خاصیتش تقویت معده و نیروی شهوانی و علاج زخم معده و بند آوردن شکم روان و اجابت دم به دم و جلوگیری از ضرر سمیّات.

فواید مغز گردو

پنج روزی چو مغز جوز خوری گویم از صد یکی منافع آن
از کدو دانه‌ات خلاص کندبرهاند ترا ز درد میان
کرمهای دراز را بکشدپیچش ناف را شود درمان
گر به دشواریت شود انگیزکار دشوار تو شود آسان
ور به انجیر ضَم کنی از زهرنه ضرر عایدت شود نه زیان
جوز اسم گردو و خواصش ریختن کرم کدو و علاج درد کمر و ریزاندن کرم دراز و دل‌پیچه و ضعف نعوظ و خوردنش با انجیر که دافع سموم میباشد.

فایده فندق

فندق ار سوزی و بِسریشی به زیت‌پس نهی بر فرق طفل بیگناه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۹۱

چون بماند چند روزی بر سرش‌چشمش ار ازرق بود گردد سیاه
به این دستور که فندق را سوزانده و نرم کرده با روغن زیتون آمیخته به جمجمه‌ی نوزاد بمالند. در این خاصیت که چشم آبی او را سیاه میسازد. غرض از بیگناه طفل تازه تولد یافته است.

فواید نخود

نخود را خواه خام و خواه پخته‌خورد چون کَس فزاید قوه‌ی باه
برد رنج سعال بلغمی راکند آواز را صافی به دلخواه
مقصود از خام سبز یا بوداده‌ی آن و پخته‌اش در غذا و آن‌که با او غذا مثل نخود آب و آبگوشت ترتیب بدهند و از بوداده آن که مثل تنقلات بخورند و از کوبیده یا آردش (آرد نخودچی) کوفته و شامی و امثال آن بپزند و بهر صورت که خورده بشود، مقوی باء و دافع سرفه‌ای که از سردی و بلغم و رطوبت باشد و این که صدا را صاف بکند. و به همین خاطر که در قدیم آوازخوانها هرچه زیادتر نخود و آب خیسانده‌ی خام او میخوردند و سحرگاهان که به نخودزارهای اطراف شهر رفته شبنم روی ساقه‌های آن با مکیدن و لیسیدن میخوردند.

خواص شلغم

تخم شلغم چو پس از کوفتنش‌به عسل میل کنی بیگه و گاه
نرم سازد شکم و نیک بوددفع سم را و قوی گردد باه

فایده مورد

مورد چون در روغن کنجد پزی‌وانگهش صافی کنی پس گاه‌گاه
ریزیش بر موی و مالی موی راموی را از ریختن دارد نگاه
مقصود برگ مورد میباشد که آنرا جوشانده و صاف بکنند و چندان در روغن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۹۲
کنجد بجوشانند تا آب آن تمام شده روغن بماند و موی سر را با آن مالش نرم بدهند در خاصیت جلوگیری از ریزش موی و تقویت.

خاصیت حنا

چون بجوشی نیم مثقال از حناپس به قندش کرده شیرین درکشی
ناخوشی گر باشدت از درد پشت‌ناخوشی گردد مبدل با خوشی
نیم مثقال دو گرم و نیم میباشد. البته حنای خالص مطمئن که پس از جوشاندن با قند شیرین نموده بخورند.

فایده سکنجبین با آرد باقلا

طلب کن شربتی اسکنجبین رادقیق باقلا یک مشت بستان
بهم آمیز و از بهر مداواطلا میساز بر آماس پستان
مقصود آرد باقلا یا کوبیده‌ی نرم آن میباشد که با سکنجبین خمیر کرده نیمگرم به ورم پستان بگذارند و تا فرونشستن ورم تکرار بکنند.

در حفظ صحت

ایکه داری تندرستی از در حکمت درآتا به علت‌های گوناگون نگردی مبتلا
شیر را بسیار خوردن ای که عادت کرده‌ای‌ترک عادت کن که خواهد شد برص پیدا ترا
ای ز ترشی خوردن بسیار اعصاب تو سست‌جای آن دارد که لازم آید از بهرت عصا[۱۸]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۹۳

گر عدس بیحد کنی رغبت به اندک مدتیزرد و زار و لاغرت سازد بعکس لوبیا

ای برودت بر تو مستولی عسل میخور مدام‌که در او بس نفع‌ها هست و فواید هم شفا

آب نارنج از حد افزون ای که رغبت میکنیآخر از ضعف جگر افتی به صد رنج و عنا

ای به فضلت معترف خلقی سکون بی‌حد مَوَرزاز برای آنکه در تن جمع گردد فضله‌ها

فکر چو ۲ ن ز اندازه بیرون میشود نَبوَد عجب‌گر فرو گیرد ترا ناگاه مالیخولیا

حمق میگردد پدید آنرا که دور از فکر شدگاه و گه اندیشه میکن تا نیفتی در بلا

چون ز خواب روز گردد ذهن صافی تیره‌رنگ‌دیگر آن آئینه را مشکل توان دادن جلا

هرکه را عادت چنان باشد که در هنگام خواب‌روی او تا وقت بیداری بُوَد سوی سما

از سعال و نزله و تشویش باشد روز و شب‌سربسر اعضای او با درد باشد دائما

هرکه بیداری برد بسیار خواهد ساختن‌در دماغ خود رطوبات غریزی را فنا

شوربا خور چون طبیعت سفت شد بر تو ولی‌اسفناج و شلغم بسیار کن در شوربا

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۹۴

مرد باشد چون بنای صحبتش با پیر زال‌گر بقوت رستم دستان بُوَد افتد ز پا

پیش اهل دانش و بینش بچشم خویشتن‌خون خود ریزی اگر خون کم کنی در امتلا

**

ز حکمت اگر هیچ داری خبرغم خویشتن خور دگر غم مخور

همی کن غذا آنقدر اختیارکه در معده وقتی که گیرد قرار

شود هضم و زان تن توانا شودنه چندان کز آن تخمه ۱۹] پیدا شود

چو از تخمه کارت به محنت کشیداز او رغبت کاذب آید پدید

نمیبایدت هیچ خورد آنزمان‌که ضعفت مضاعف شود بیگمان

و گر رغبت صادق آید تراغذا ساختن لایق آید ترا

چو پیدا شود رغبت صادقت‌نباشد صبوری از آن لایقت

رطوبات صفرا شود مشتعل‌به معده چو از جوع شد مشتغل

وز آن جمله زرداب حاصل شودتوانائیت زود باطل شود

**

الا ایکه خواهی غذا آنقدرکه از آن بُوَد نفع و نبود ضرر

دمی بایدت کرد ترک غذاکه باقی بود چیزی از اشتها

مکن میل اگر حافظ صحتی‌غذا را بوقتی که بی‌رغبتی

**

غذائی که چرب است از آن کن حذروگرنه رسد معده‌ات را ضرر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۹۵

مخور چون هوا گرم شد آن غذاکه بالفعل باشد حرارت‌فزا[۲۰]

که باطن شود گرم چون ظاهرت‌پشیمانی آید از آن آخرت

که در تن حرارت چو بسیار گشت‌همی بایدت زار و بیمار گشت

**

هوا را برودت چو وارد شودمخور آنچه بالفعل بارد[۲۱] بُوَد

که گردد درونت خنک چون برون‌برودت پدید آید از حد فزون

حرارت شود در تو نقصان‌پذیربه نقصان هضم آئی آخر اسیر

**

به روزی که خو کردی ای کامکارکه یک بار چیزی خوری یا دوبار

مکن ترک چیزی؟ که خوشد تراوگرنه بیفتی به رنج و عنا

**

چو خوردی غذای غلیظ ای پسرغذای لطیف از پی آن مخور

غذا را به تعجیل خور آنچنان‌که در یک زمان فارغ آئی از آن

غذا ناگذشته ز معده ترادگرباره منمای میل غذا

ز تکثیر الوان حذر کن حذرکه از آن بسی رنجت آید بسر

**

غذائی که نازک ۲۲] بُوَد زینهار

ز بعد ریاضت مکن اختیار

مکن جز غذای لذیذ اختیارمیسّر گرت میشود زینهار

تناول مکن لیک بسیار از آن‌که بسیار گشتند بیمار از آن

**

طعامیکه از طعم خالی بودترا ای که مقدار عالی بود

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج ۱، ص: ۴۹۶

تناول نباید نمودن از آن‌که بسیار گشتند بیمار از آن

**

طریق حکیمانه مسلوک دارز ترشی فراوان مکن اختیار

که پیری بزودی پدید آیدت‌دمادم ضعیفی بیفزایدت

**

ز چیزی که شور است افزون ز حدمخور گرنه ای دشمن جان خود
که ناگه شود زار و لاغر تنت‌شود تیره هم دیده‌ی روشنت
**
ز قانون حکمت عنان بر متاب‌مخور آنچه شیرین بُوَد بی‌حساب
که گردد حرارت بسی حاصلت‌بجان آید از ناتوانی تنت
**
چو خوردی ز چیزی که بی‌طعم ۲۳] بود
به شور از پی‌اش میل باید نمود
ور از چیزی شوری خوری زان چه غم‌تناول کنی چون ز بی‌طعم هم
وگر خورده آید ز ترشی ترابه شیرینی آن لحظه رغبت نما
اگر خورده‌ای آنچه شیرین بُوَدتُرُش از پی‌اش خور که رسم این بُوَد
مخور سرکه را با برنج ای فقیرکه ناگه به قولنج گردی اسیر
بصحت نماند ترا هیچ قرب‌خوری گر به هم تخم‌مرغ و تُرُب
به آنکس که از عقل نور و ضیاست‌بهم ترب و جُغرات ۲۴] خوردن خطاست
تناول مکن خربزه با عسل‌که در تندرستیت آید خلل
مخور شیر و انجیر با یکدگرکه خواهد رسانید از آنت ضرر
مکن جمع در اکل قیجی ۲۵] و سیر
مخور بیضه مرغ هم با پنیر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج‌۱، ص: ۴۹۷

ز صحت ندانم چسان برخوری‌که انگور و کله بهم درخوری
انار و هریسه ۲۶] از آن خوردنت
مرضها پدید آید اندر تنت
نباشد بجز شیوه‌ی جاهلی‌به جغرات اگر کس خورد باقلی
کند مرد حکمت شعار احترازز اکل کبوتر بچه با پیاز
پیاز ار خورد مرد با پودنه ۲۷]
ز آتش زیانها رسد، سود نه
منه جز براه سلامت قدم‌تناول مکن شیر و ماهی بهم
که آخر تولد کند زان جذام‌تو دانی، دگر گفتمت و السلام [۲۸]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج‌۱ ؛ ص۴۹۷
اگر صحتت باید ای هوشیارز تدبیر بد خویش را دور دار

مخور آب و امثال آن ناشتاکه گردی به رنج و عنا مبتلا
مرو تا توان جز براه صواب‌مکن در میان غذا میل آب
که در هضم نقصان پدید آیدت‌ندامت بسی زان به دید آیدت
وگر معده‌ی گرم باشد ترامیان غذا آب خوردن روا
مخور آب در پی چو خوردی طعام‌که گردد از آن معده را کار خام
چو خوردی غذا و زمانی گذشت‌همی شایدت مایل آب گشت
به تشریف صحبت چو داد تو دادنگار پری‌پیکر حور زاد
مخور آب و یکدم صبوری نمای‌بدانش ترا گر محیط است رای
کز این شیوه حالات بد زایدت‌مرضهای بیحد و عَد آیدت
بحمام اگر درکشی آب سردکشاند ترا جانب رنج و درد
گرت هست گوش نصیحت شنوبه آب از پی میوه مایل مشو
به پیش آیدت از مرض مشکلات‌خوری آب چون در پی مسهلات
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (طهران قدیم)، ج۱، ص: ۴۹۸

کشد ناتوانی فزون از حساب‌هر آنکس که در شب کند میل آب
تنت را کشاند به دق نرم‌نرم‌اگر خو کنی خوردن آب گرم
وگر گرم باشی و از آب سردبیاشامی آئی گرفتار درد
مرا و ترا واجب است احترازز گوگرد آب و گچ آب و مس آب
ز اشجار آب وز آبی که هست‌بطرف نیستان فرو شوی دست
به آبی که شور است یا تیره هم‌نباید شدن مایل ای محترم
اگر عاقلی دار خود را نگاه‌ز آب قنات وز چشمه ز چاه
که این هر سه خالی ز غلظت نیندتنت را بجز عین علت نیند
بس از نفخ امعاء و درد درون‌قد چون الف گرددت همچو نون
چو خاطر کشد سوی آبت نخست‌بباید ترا آب انهار جست
که بر آب انهار شد مستزادلطافت ز تأثیر خورشید و باد
چه از آنکه بر سنگ جاری بُوَددوم از بلندی به پستی رود
سیم آنکه وزنش سبکتر فتادچهارم رود تند مانند باد
خصوصا که باشد فراوان و آن‌ز تأثیر مفسد بُوَد در امان
دگر آنکه شیرین‌وش آید تراچو لعل بتان دلکش آید ترا
خصوصا مَر آن آب ای هوشیارکه باشد بسوی شمالش گذار
از اینگونه گر آب افتد بدست‌ترا حافظ و مُحدِث صحت است

[۱] (۱). نوعی پرنده دریائی از کبوتر کوچکتر به رنگ قهوه‌ای تیره که چهار، چهار پرواز می‌کنند. و به همین خاطر نام دیگرشان چهارتائی میباشد.

[۲] (۱) این هویج را میتوان لای برنج سفید گذارده روغن داد که هویج‌پلوی مطلوب میشود. البته منظور برنج پخته دم‌کشیده میباشد.

[۳] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۴] (۲). این خوراکی است طبی که به اطفال جاترکن و مردانی که دچار ناتوانی جنسی شده‌اند میدهند.(خوردن این خوراک ازنظر شرعی حرام است).

[۵] (۱). کفگیری که با آن پلو یا چلو از دیس به بشقاب میریزند.

[۶] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۷] (۱). حلوائی که از آرد برنج سرخ کرده و شکر و هل و گلاب درست کرده در سینی یا مجمعه به کلفتی دو انگشت پهن کرده رویش دارچین پاشیده لوزی میبریدند.

[۸] (۲). چون وسعشان نمیرسید که صد دینار داده آب و خود سیرابی بخرند یکشاهی داده آب فقطش را میگرفتند. ضمنا سیرابی فروش‌ها نام آنرا آب جوجه داد میزدند.

[۹] (۱). در نوشتن این بخش، از کتاب« تحفه حکیم مؤمن» استفاده شده است.

[۱۰] (۱). کل اینگونه زیانها منوط به ادامه و تکرار مکرر میباشد.

[۱۱] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۲] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۳] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۴] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۵] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۶] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۷] (۱). در تنظیم این قسمت، از کتاب« طب یوسفی» استفاده شده است.

[۱۸] (۲). که اصل مصراع چنین میباشد: جای آن دارد ترا گر برنمیخیزد عصا.

[۱۹] (۳). غرض از تخمه کرم معده میباشد که از غذا روی هم خوردن و دله‌گی حاصل میگردد و یکی از نشانه‌های کرم معده گرسنگی پیوسته و میل به غذای مداوم میباشد که باید به دفع و فرو افکندن کرم بپردازند.

[۲۰] (۴). مثل گوشت و روغن و تخم‌مرغ و شیرینی.

[۲۱] (۵). مثل هندوانه و ماست و عدس و دوغ و خیار و کدوی و امثال آن.

[۲۲] (۶). بی‌رمق، بی‌قوت.

[۲۳] (۷). مثل خیار.

[۲۴] (۸). ماست.

[۲۵] (*). غذائیست ترکی که مانند شیربرنج از شیر میپزند.

[۲۶] (۹). خوردنی است به زبان ترکی.

[۲۷] (۱۰). پونه.

[۲۸] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۲۹] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

جلد۲

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظات: این عنوان کتاب تشکیل شده از مجموع بحث های گوناگون طبی که از لابلای کتابهای دیگر توسط آقایان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ٠

[عجائب المخلوقات

الباب السادس فی عجایب الاحجار و الجواهر

اشاره

قال اللّه تعالی «وَ إِنَّ مِنَ الْحِجارَةِ لَما یَتَفَجَّرُ مِنْهُ الْأَنْهارُ وَ إِنَّ مِنْها لَما یَشَّقَّقُ فَیَخْرُجُ مِنْهُ الْماءُ».[۱] می‌گوید کی سنگها آفریدم کی از آن جویهاء آب روان می‌شود و بعضی شکافته شود، از آن آب بیرون آید. یعنی دل کافر سخت‌تر از سنگست کی عبرت نمی‌گیرد، و ما اجناس احجار یاد کنیم.

الالف-

الماس

- سنگیست همه سنگها را بشکند و بهیچ سنگ شکسته نشود مگر بسرب تا بدانی کی هیچ قوی نیست کی نه بر وی ضعیفی مستولی است. معدن الماس ظلمات است. طبع وی سرد و خشک است بدرجه چهارم و

كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۳۹
اگر در دهن گيرند دندانها را بريزاند بخاصيتى كى در آنست بسبب آنك جاى وى جاى اژدهاست و گويند الماس در چاهى بود و مارى بر سر آن و هر جانور كى ديده بر آن مار زدى بمردى. اسكندر بفرمود تا آينه بكردند و بنزديك آن چاه بنهادند آن مار در آن آينه نگريست بر سر عمودى نصب كرده، چو روى خود در آن آينه بديد مار بمرد. اسكندر الماس را از آن چاه برآورد. اين مقدار كى در عالم است از بقاياء وى بود. گويند الماس را در بوته با خون بز بگدازند گداخته شود، و پاره‌هاء الماس همه مسدس بود. بعضى گويند بهندوستان كوهيست كى بر آن نتوان رفت «ليمو دره» خوانند، گوشت در منجنيق نهند و بدان اندازند كرگس بردارد پارهاء الماس در آن دوسيده بنشيند و آنرا بخورد پس پارهاء الماس آنجا يابند.

حجر الاسهال

- سنگيست بطبرستان بسايند و بخورند[۲] اسهال كند.

الباء-

بسد

- از چند نوع بود سرخ و سياه و سپيد، بطبع سرد است و قابض، بسايند و بر جراحتها كنند خون باز بندد و در چشم كنند[۳] تقويت دهد و اگر در شراب كنند دل را قوت دهد و روشن كند، در قعر دريا رويد چون درخت سپيد بود بدام آنرا بكشند و بركشند. چون باد و هوا بوى رسد سرخ گردد و متحجر شود، برابر بزر فروشند. اسكندر گويد هر كى بسد را با خود دارد نقرس را ببرد و صرع را ساكن كند.

حجر بلور

- در بيابان عرب بود مانند آب. پارها يابند بر آن غشا[۴] از وى دور كنند، شعاع وى ظاهر گردد و باشد كى پاره از آن صد من بود. و در زمين هند باشد اما عربى نيكوتر بود. بليناس گويد هر كى بلور بستاند روز پنجشنبه
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۰
چنانك قمر بمشترى نگرد و نگينى بكند و بر آن نقش كند صورهٔ مردى بر كرگسى نشسته، چوبى در دست گرفته، در زير كرگس اين پنج حرف كرده «ب س ع ا ل» و اين نگين بر انگشترى برنج نهد و قدرى كافور در زير اين نگين نهد و در انگشت دارد پيش خلايق محبوب بود و بايد كى جامه سياه نپوشد و جوز و بلوط[۵] نخورد و خود را پاكيزه دارد، اين خاتم را اينجا ياد كردم كى طباع مختلف است و هر كسى را مرادى بود تا اگر طلبند اين كتاب از مثل اين خالى نبود.

حجر پازهر

[۶]- اجناس بود، از جمله يكى را در گردن مار يابند و اگر مار را پاره پاره كنند نميرد تا آن مهره را از پس گردن وى بگشايند و آنرا قيمتى بود. شربهٔ وى زهر را از عروق بگشايد و پادشاهان بر سر خوان نهند اگر در طعامى سمى بود، از آن

سنگ عرق برآید و آنرا خستو[۷] خوانند. بعضی گویند خستو سرو اژدرهاست کی از آن دسته کارد کنند و این معنی درست‌تر است. و در گردن خر غده باشد آنرا بردارند متحجر شود. بسایند، و برگشته ۸] ذوات السموم کنند، زهر را از مسام بیرون آرد. و پازهر بسیار گونه مانند دهنج ۹] که از خراسان آرند.

حجر بدخش

- جوهری است نفیس، معدن وی کوههاء مشرق، بر آن چاهها می‌کنند و پارها می‌یابند بزرگ و کوچک و مرد پادشاه بر وی موکل و بضمان دارند.

حجر بیجاده

- نوعی است از جواهر، رنگی سرخ دارد، قیمتی کمتر از بدخش دارد، طبع وی گرم و خشک و معدن وی کوههاء مشرق.
التاء-

حجر التغدغر

[۱۰] بترکستان بود و بدین سنگ استمطار کنند، این
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۱
سنگ را آدمی نشناسد مگر وحوش، ابو العباس عیسی بن محمد المروزی گوید کی صفهٔ این سنگ شنیده بودم بماوراء النهر ترکان دارند و بدان باران ببارد[۱۱] منکر بودم، تا بپرسیدم از ملک ترکان بالقیق بن حبوبه ۱۲] گفت بلی کوهیست بزرگ آفتاب از پس آن برآید و در آن ولایت گرما سخت بود و مردم در سردابها باشند و آنجا وحوش و سباع از تشنگی و گرما رنجور باشند. آفریدگار الهام داده است آن وحش را کی سنگی را شناسد در بیابان بدم بردارد، و سر بر آسمان دارد و زبوزه ۱۳] بزند حالی باران بیاید و بالقیق ۱۴] گفت جد من قصد کرد کی آنرا بیند، بروزگار دراز رفت تا آن وحش را بدید و از پس وی بدوانید تا ویرا مانده کرد و آن سنگ را از وی بستد و اکنون در دست پادشاه ماست، هرگه بر آفتاب دارد ابری برآید و ببارد و این معنی معروفست.
الجیم-

حجر جمست

، جوهری است میان سرخ و سپید خاصیهٔ وی آنست کی اگر از جمست قدحی سازند و از آن شراب خورند مست نگردند و اگر پارهاء جمست در قدح افکنند همین فعل کند، اگر در زیر بالین نهند خوابهاء نیکو بیند. هر که نگینی جمست سازد و بر آن صورتی مردی کند نیزه در دست و سپری در دیگر دست، کلاهی بر سر و این نگین بر حلقه زرین نشاند بهر حربی که رود ظفر یابد و این نگین را روز سه‌شنبه سازد کی تمر ناظر بود بمریخ و تا این نگین دارد از سگ مرده و زنده حذر کند.

حجر جزع

- جوهریست سخت، اجناس مختلف، ملون سپید و عودی و مخطط و منقش و منقوط حبشی بود و فارسی و غزوانی و عسلی و عودی و باقرای و این از همه نیکوتر بود تافصی از آن صد دینار ارزد و غزوانی بزرگ بود از
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۲
آن طستها[۱۵] شاید کرد. اگر جزع در موی زن پیچند و بر سر وی نهند حالی بزاید و اغلب جزع بیمن بود و بهندوستان و هر که نگینی سازد از جزع و بر آن صورهٔ زنی بکند استاده بر دو گاو و در دست راست تازیانه و بر سر زن طوقی مانند ماه و بر پشت نگین این حرفها بکند. و بر حلقه سیمین نهد، هر که از آن با خود دارد زیرک گردد و کارهاء نیکو از دست وی برخیزد و این قول بلیناس است و چون نگین کند روز دوشنبه کند ماه در برج سرطان باشد و عرب جزع را بفال بد شمرند کی نام وی جزع است و جزع زاری بود و بعضی گویند اگر جزع را میان دو شخص بنهند هر دو را خصومت افتد.
الحاء- احجار بسیار است،

حجر الیهود

سنگیست چند فندقی مخطط بر کوهی روید چون زیتون بدست جهودان کنده شود، آنرا بسایند، شربتی از آن دانگی بود، سنگ را در مثانه بگدازد و مثانه را پاک کند، معدن وی کوه طرابلس بود.

حجر البرقان

- سنگی بود در آشیان خطاف یابند هر که را یرقان بود بر خود بندد یرقان از وی برود و اگر کسی خواهد کی این سنگ را بدست آرد بچه خطاف را بزعفران بمالد خطاف پندارد کی آن یرقانست برود و سنگ یرقان بیارد و پیش بچه بنهد. اسکندر گوید در شکم خطاف دو سنگ یابند یکی سپید و یکی سرخ، سپید بر مصروع بندند سود کند، سرخ بفزع سود دارد.[۱۶]
بلیناس گوید در حوصله مرغ خانگی سنگ زرد باشد کوچک اگر بر انگشتری زرین نهند هر که در انگشت کند پیش خلایق محبوب بود. و در آشیان کرگس سنگی بود چند جوزی بر هر زنی کی ببندند بار بنهد و این سنگ عزیز باشد و در خزاین ملوک بود. گویند خایه عقاب بزرگ بود و زادن بر ماده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۳
سخت بود می‌نالد تا نرش برود و این سنگ را بیارد پیش وی بنهد، ولادت بر وی سهل بود و این عجب نیست، اگر کهربا جذب کاه کند و مغناطیس جذب آهن اگر سنگی جذب بچه مرغی کند عجب نبود.

حجر القی

- سنگیست بمصر، هر که در کف گیرد قی کند، چون از دست بنهد ساکن گردد و سنگی بود در حدود مشرق چون در سرکه افکنند شناو[۱۷] برد چون ماهی، بر مقدار استخوان خرما بود. و بر ساحل دریای سیراف صدفی بود مدور اگر در سرکه افکنند متحرک شود و در میان سرکه گردد و اینرا من عیان دیده‌ام.

حجر بمصر

- سنگیست آنرا باغض الخل گویند اگر در سرکه افکنند از آن بجهد و علت این آفریدگار داند.
الدال-

دهنج

سنگی بود سبز،[۱۸] از کوه مشرق آرند، طعم وی شیرین بود در اکحال سایند سپیده ببرد و نوعی بود که دیده را کور کند و آن دهنج فرسنگی ۱۹] بود بلیناس گوید هر کی نگینی دهنج سازد و بر آن صورت کژدمی کند هر زن کی آن با خود دارد بچه بیفکند و اگر دهنج را بسایند و در دوغ کنند دو جو و بر زخم مار کنند زهر را بخود کشد.
الذال-

ذهب

، اصل وی از احجار است جوهری عزیز و بر آتش صابر، هرگز بنکاهد و نپوسد، اگر در دهن گیرند بوی دهن خوش کند، اگر میلی زرین کنند نور چشم افزاید. داشتن زر با خود بمهرها و حلیها دل را قوت دهد، اگر مقداری در معجون سایند، دل را قوی کند و وسوسه ازدل زایل کند، اگر بسوزن زرین گوش را سوراخ کنند ملتحم نشود، اگر بزر داغ کنند بچهل روز زودتر نیک شود از آنک بداغ آهنین کنند. اگر زر بسایند و در چشم کنند روشنایی دهد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۴
معادن: معادن زر بسیار است. در حدود یمن شهریست آنرا غمانه خوانند، هر روز بامداد خانها را بروبند و خاک را بگدازند بقدر فراخی خانه زر بگیرند کم و بیش یک دانگی و یک دیناری کم و بیش ۲۰].
معدن: شهریست آنرا کلث خوانند بهند، معدن زر است بر کوهی عروقهاء زر درفشد بشب و بروز از شعاع آفتاب ندرفشد، پس در شب چون درفشد گل تر بر آن زنند و بروز آنرا بکنند و بردارند.
معدن: بزنگبار جزیره‌یست بر آن زر روید مانند زبان گاو، آنجا مورچه بود بزرگ، چنانک شکم آدمی بدرد و راهی با خطر و گردابی در پیش و در آن حدود پلنگ باشد بسیار، مردم همه پوست پلنگ پوشند.
معدن: بترکستان چشمه‌یست می‌زاید از زمین آب گرم، چون بر کنار چشمه آید بسته گردد، سنگ سرخ، آنرا بگدازند زر سرخ از آن بگیرند، و بدانک زر تولد کند جایی کی بخاری بود، کبریتی و زیبقی متساوی و درهم آمیزد[۲۱] چون نضج یافت و برودت بر آن آید منعقد گردد زر شود.
الراء-

رصاص

، قلعی است ۲۲] از شهری آرند آنرا کله خوانند در هندوستان و سرب بسیار جایها بود خاک را بگدازند سرب از آن بیرون آید و از شهر کله شمشیرها آرند بغایت نیکو آنرا سیوف قلعی خوانند و گویند هزار سال بزیبق برگذرد رصاص گردد و هزار سال برصاص برگذرد سیم گردد و هزار سال بسیم برگذرد زر گردد. پس زر بحد اعتدال رسد نه بآفتاب و آتش بسوزد و نه در آب و خاک بکاهد و بپوسد و نه از باد بریزد و گویند کی مس زر پیراست کی بر وی بیش از چهار هزار سال بگذشته

بود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۵
معدن- و رصاص از بخار کبریتی و زیبقی تیره بود با غبار آمیخته و ازین سبب چون بسوزانند سرخ گردد مانند شنگرف، کی جوهر شنگرف از زیبق بود و سرنج از سپید آب ۲۳] بود و سپید آب از سرب بود.

حجر رخام

- سنگی است سپید مطیع از آن عمودها و بناها کنند، بلیناس گوید اگر از رخام نگینی کنند روز چهارشنبه بر آن صورت مردی در دست چوبی و در دست دیگر کوزه بی‌دسته ۲۴] و این صورهٔ را دو بال بود استاده و بر سر او شاخی بر او خروسی و بر پهلوء راست این صورت چهار حرف ر ه ه ه ۲۵] و بر انگشتری سرب نشانند، هر که این خاتم دارد فراموشی از وی برود و تا این انگشتری دارد ترب نخورد و باد در انبوبه نکند. و بدانک ما این چند خاتم یاد کردیم اگرچه عقل قابل این نباشد کی صورتی کردن و خروسی بر سر وی هیچ معنی ندارد و از هیچ وجهی فایدتی نمی‌بینم در آن ۲۶] اما بحکم آنک حکما را عالم‌تر از خود می‌دانیم استخفاف بقول ایشان روا ندیدیم و چنانک گفته بودند و نوشته ایراد کردیم.
الزاء-

زمرد

جوهری ثمین است و از چند نوع بود: نفطی و ریحانی و صابونی، و اغلب شکسته بود، معدن او کوهها مشرق بود[۲۷] و آنجا کی زمرد بود معدن زر بود طبع زمرد گرم و خشک است و دافع ۲۸] همه زهرهاست، شربت وی دو جو بود. بسایند و در دوغ علیل را دهند کی زهر خورده بود ببول از وی جدا گردد. بعضی گویند کی چشم افعی بر زمرد آید کور گردد. و من از ملکی شنیدم کی گفت دروغ گویند اینرا کی من ۲۹] این نگین را بر چشم ماری می‌سودم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۶
هیچ اثر نکرد. گفتم مگر نه افعی بود، گفت افعی چگونه بود، گفتم چشم وی دراز بود، معزمی را بخواند و افعی را بیاورد، زمرد بر چشم وی مالید دیده وی آب شد و بچکید. زمرد را معدن، ظلمات است و اسکندر بیرون آورد و این همه بقایاء آنست. بعضی گویند زمرد بمصر باشد بشهری کی آنرا قفط[۳۰] گویند.
جوهر

زبرجد

هم زمرد است و بعضی گویند زبرجد نام جواهرهاست ۳۱] آمیخته و اللّه اعلم.
جوهر

زجاج

- جوهریست لطیف از سنگ می‌گیرند و نیکوترین زجاج فرعونی بود، از مصر آرند و این جوهریست مطیع، رنگها را قبول کند و صبغ پذیرد. اگر نحاس سوخته بر زجاج نهند و بگدازند سرخ گردد چون لعل، اگر قلعی بر وی نهند و بگدازند ارزق ۳۲] گردد و ما در باب کیمیا فصلی بیاریم و هیچ جواهر در آب چندان نماند کی آبگینه. و اسکندر می‌خواست کی مناره کند در دریا، همه سنگها و جواهرها را در آب نهاد و پنج سال بگذاشت، آنگه برآورد و برکشید، از همه اوزانها بکاسته بود مگر از آبگینه، پس مناره اسکندریه را بنیاد کرد از آبگینه ۳۳].

جوهر

زیبق

- آنرا ام الاجساد گویند و بدانک زیبق را بعضی از معادن آورند و بعضی از سنگ گیرند بآتش، دخان جیوه مفرد مردم را مفلوج کند و سمع و بصر را تباه کند، سمی است قتال، مار جیوه را بیند بگریزد و از بوی وی بگریزد و بمیرد. و هر زری و سیمی کی در خاک بود و بدست نتواند آوردن قدری جیوه در آن افکنند همه ذرهاء زر و سیم بخود کشد. و بدانک آفریدگار عز و جل بخارات را در زمین مختلف آفرید یکی مائی و یکی دخانی و درهم آمیخته

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۷

می‌شود، جواهرها میگردد ملون بعضی عیونها بعضی جوهرها، بعضی بسته شود چون کهربا و لاژورد و عقیق و بعضی روان بود چون نفط و قیر و جیوه و مومیای و سیّر آن جز آفریدگار کس نداند. چنانک دندان شیر کی استخوان فیل را بشکند کی از دندان وی سخت‌تر بود و چنگ شیر کی پوستهاء قوی بدرد و آن خاصیتی است کی خدای داند بحکم آنک پوست گاو بکارد آهنین دشخوار توانند بریدن شیر بچنگ آنرا بشکافد و چنانک ترکیب مغناطیس و باغض الخل و غیر- هما و علت آن جز آفریدگار کس نداند.

جوهر

زرنیخ

- سنگیست مانند زر و براق ۳۴] و در کیمیا بکار دارند قدری از آن در دیگی افکنند همه گوشت را بگدازد و آن سمی قاتل است.

جوهر

زاج

- انواعست و جوهر شگفت بعضی از کوهها آورند و بعضی از چشمه‌هاء آب کی فسرده ۳۵] شود زاج می‌گردد، چون در آب افکنند یا در شراب صافی کنند، قدری بر آب مازو نهند سیاه کند، اگر بآب زاج خایه بنویسند[۳۶] و بریان کنند چون پوست خایه باز کنند بر سپیده نقش سیاه بود و سبب تولد زاج در زمین حرارت آفتابست کی مستولی شود بر جوهر زمین و بسوزاند و آب بر وی بگذرد بسته گردد زاج شود، اگر بر سنگی سخت آید و آفتاب ویرا بسوزد[۳۷] و آب بر وی بگذرد نوشادر گردد و زاج سمی قاتل است، شش را بسوزاند و در آن منفعتهاست، صبغ کنند بدان و خاصیهٔ ابریشم کی هرگز هیچ

رنگی قبول نکند تا اول بآب زاج برنکشند.

السین-

سنباده

سنگیست سخت مانند الماس بعضی اصلی و بعضی معمول، همه سنگها را بساید و هیچ سنگی بر وی کار نکند. بلیناس گوید هر که روز یکشنبه کی قمر در برج اسد بود و یا آفتاب ازین سنگ نگینی کند بر آن صورهٔ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۸

مردی استاده، دستها گشاده، پشت خم کرده، چنانک کسی سلام کند، در دستی زوبینی و در دستی دیگر سپری ۳۸] در زیر قدم اژدرهاء و بر انگشتری زرین نهد، در دل مردم محبوب گردد و تا این خاتم دارد پیش مرده نرود و سرخ نپوشد و در آب ننشیند. طبع سنباده ۳۹] سرد و خشکست بدرجه رابع سمی است قاتل، نوعی است از الماس و سخت‌تر زیرا کی الماس بسرب شکسته شود و سنباده شکسته نشود، و سنبادج سنگی است خرد کنند و لک صمغی است هندی چرب ۴۰] بگدازند و با سنباده بسرشند و چرخی از آن بسازند کی همه چیزها را بساید.

الرصاص-

سرب

جوهریست از سنگی گیرند و سرب را نیک بسوزانند سپیداج ۴۱] گردد اگر اسپیداج را دگر باره بسوزانند سرنج گردد و سرب را کی جای نمناک نهند پرورده گردد و بیفزاید طاقت آتش ندارد زود گداخته شود.

الشین-

شبه

، سنگیست سیاه از آن مهرها سازند. بلیناس گوید اگر از شبه نگینی سازند بر آن صورهٔ مردی استاده ماهی در دست گرفته و سوسماری در زیر قدم و این نگین را بر انگشتری از سرب نهند و قدری مزد[۴۲] در زیر نگین نهند از حشرات ایمن بود و جامه سیاه نپوشد و بر خر ننشیند و پیرامن مار نگردد.

شاذنه

- آنرا حجر الدم خوانند. بلیناس گوید اگر روز سه‌شنبه نگینی کنند بر آن صورت مردی برهنه بر دست راست وی زنی استاده، موی باز پس افکنده، و مرد دست بر گردن زن نهاده و باز پس می‌نگرد و زیر قدم ایشان این حرفها نبشته ع ح ح ح و بر انگشتری نهد آهنین و زبان غواص در زیر این نگین نهد تا دارد محبوب بود و آب را بر آتش نریزد و آتش را نباید کشت ۴۳] و از سگ حذر کند تا این خاتم دارد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۴۹

الصاد-

صدف

در بحرين بود، و در عمان و عمان بدرياى محيط پيوسته است، بوقت ربيع برآيد كى بادها آيد و دهن باز كند و بر مثال كبوتر بود و قطرها در دهن گيرد و بزير شود بعد از هفت روز برآيد پيش آفتاب و باد و نسيم صبا بخود كشد تا گرم شود آنگه با قعر رود تا وقت نماز ديگر، چون خنك گردد برآيد تا وقت غروب آفتاب، چهل روز چنين مى‌كند تا بباد صبا پرورده شود آن قطرها در شكم وى منعقد گردد و مرواريد شود و ديگر ببالا نيايد[۴۴] و بدان قانع شود و همه تن صدف رنگ مرواريد گيرد. چون غواص ويرا بگيرد ضرر غصه ۴۵] بجگر غواص رسيده است بحكم آنك بندى بر دهان و بينى بندد تا دم نزند چون برآيد بى‌هوش گردد، حالى گوشت صدف بريان كرده بخورد تا نيك شود و ما در باب اللام صفت لوء لوء بگوييم.
الطاء-

طلق

حجريست سپيد[۴۶] براق بنقره ماند بپاكى، برنگ مرواريد ماند، طبق طبق بود، آتش بوى كار نكند و آتش همه اجساد را بگدازد مگر طلق را و طلق در سركه كهن خمير گردد و ببرف و يخ گداختن گيرد، مانند شير سپيد شود و اين شگفتى است كى بآتش بنگدازد و به يخ گداخته شود و اگر اين شگفتى از شهر دور خبر دادندى كى سنگى هست برين صفت عقلا قبول نكردندى و اين دليل است بر ديگر غرايبها.
العين-

عقيق

، سنگيست سرخ براق در حدود يمن چون در انگشت ۴۷] دارند اندوه ۴۸] از دل ببرد. قال النبى صلى اللّه عليه و سلم «تختموا بالعقيق فانه مبارك يذهب الهم من القلوب.» و گويند دستى يافتند در معركه بريده پيغمبر عليه السلم بديد، گفت دفن كنيد و لو تختمت بالعقيق لما قطعت.
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۰
الغين-

غرزى

[۴۹] اجناس است سرخ و سبز و عودى و نفطى و از زمين حجاز آرند، داشتن وى مبارك بود.
الفاء-

فيروزج

: جوهریست فرخ دارنـد، بامـداد کی چشم بر وی آید، نور دل زیادت کند، در معجون کنند، ضـرر سـمها دفع کند، در اکحال کنند[۵۰] روشـنایی دهـد. حکما گفته‌انـد: اگر نگینی کنند از فیروزج و بر آن صورت زنی کنند دراز گیسو و دو کودک ۵۱] در کنار دارد و این نگین بر نقره نشانند و با خود دارند از جادوی ایمن باشند.
الفضه-

فضه

جوهریست عزیز بعـد از زر هر خاصـیت کی در زر بود در نقره نیز بود، امـا نه بقوت زر باشـد و اصل سـیم از قول حکما و اللّه اعلم بخـاریست زیبقی غـالب بر بخـار کبریتی هم بمقـدار و هم بکیفیت، آنک برودت ۵۲] یابـد منعقد شود، معدن وی بسـیار است اما نیکوترین معدن وی بحد مغرب است و همیشه سیم با خاک بود.
الفولاد-

فولاد

از قول حکمـا از بخـاری خیزد زیبقی و کبریـتی، بـا غبـاری آمیختهماننـد دردی ۵۳] منعقـد گردد، معـادن وی بسـیار است اما نیکوترین معدن وی هندوستانست و یمن و هری ۵۴]. و بهندوستان آهنی باشد از آن کاردی کنند چون بر جانوری زنند بکشد و خون نیایـد، اگر پیکانی کننـد و بر چوبی زننـد، آتش در آن افتـد، آهنها را جـذب کنـد، در آتش سـیاه گردد و چون شـعله آتش افروزد برابر بزر[۵۵] دهند و ملک مهراج را بهند شمشیری بود ازین آهن مانند آتش.
و این فولاـد[۵۶] انـدک بود و آنقـدر از آن ولاـیت بیرون نیایـد و بازرگانان آنرا بجوینـد[۵۷] و به هندوسـتان سـنگ آهن را می‌گدازند و در زیر سرگین کنند روزگار دراز تا هرچه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۱
جوهر خاکی بود پوسیده شود و آنچه صافی بود مشبک بماند، باری دیگر بگدازند آنرا بلالک ۵۸] خوانند. بلیناس گوید یک جزو آهن پولاد و یک جزو مس و دو جزو زر بگدازند و از آن نگینی سازند و بر آن نقش صورت کژدمی کنند و بر سـر وی نقش کنند این کلمه برین صفت «بسم اللّه»[۵۹] و هر که این انگشتری دارد و بر زخم کژدم نهد ساکن گردد.
بـدانک آهن جوهریست کثیف و جلا پـذیرد تا لطافت نمایـد[۶۰]. اگر آیینـه کننـد محـدب و روی دیگر مقعر، آن روی کی محـدب است روی نمایـد چنـدانک ناخنی و هرچنـد دورتر شود خردتر نماید، پس آن صورت نگوسار گردد و این روی کی مقعر است خیال چندان نماید کی سپری فراخ و اگر پنبه در مقعر نهند و بآفتاب دارند آتش درگیرد.
القاف-

قلنفد

و

قلیما

[۶۱] سرب باشد. و خبث از آن زر و سیم در جراحتها بکار دارند سمی بود قاتل و هم‌چنین قلقنطار.[۶۲]
الکاف-

کهربا

صمغی بود از آن درخت جوز بسته می‌شود آنرا سید الکباریت خوانند، آتش زود درگیرد، بدست بمالند و گرم کنند کاه را برباید و علت این آفریدگار داند کی قوه این جذب وی از چیست.
حکایت
گویند کی چون اسکندر عالم را بگرفت ملکی بود بهند نام وی کید، قصد وی کرد، پیغام فرستاد کی قصد مملکت من مکن کی ترا هدیه فرستم، قدحی کی هرچند کی از آن بخورند تهی نشود و اگر بریزند بیك زمان پر گردد.
اسکندر گفت اگر راست گویی مملکت تو زیادت کنم و حکما را پیش من موقعی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۲
بود زیادت، پس قدحی را بوی فرستاد، چندانک آب از وی می‌خوردند دگر بار پر می‌شد. پس از حکیمی پرسید کی این قدح را علت بمن بگو. گفت این قدح را از جواهری کرده‌اند جذاب چون کهربا و مغناطیس که یکی آهن کشد و یکی کاه، این قدح بخارات از هوا می‌کشد، هرچه لطیف بود در آن جمع می‌شود. اسکندر را عجب آمد ازین صنعت. و بدانک هر کی کهربا با خود دارد از یرقان ایمن بود و بچه در شکم نگاه دارد، اگر بسایند و باد در آن دمند و بآتش اندازند بر افروزد و بوی خوش دارد، بطبع گرم است در معجون کنند دل را شاد کند و خفقان ببرد و در وی شعاعیتی است جوهر، روح را سود دارد. اگر بگدازند چون روغن گردد. و سندروس نوعی است از کهربا و معادن وی در حدود صین است در ولایت روس و گویند در روس چشمه‌یست برمی‌آید و باد بر وی می‌آید[۶۳] و منعقد می‌شود آن کهربا نیکوست.

حجر کبریت

را ابو الاجساد گویند و زیبق را ابو الارواح و بدین اجساد زر و سیم و مس و آهن و قلعی خواهند در علم کیمیا بکار دارند و کبریت و جیوه اصلی عظیم باشد. معدن کبریت در عالم بسیار است. بحد رامهرم ۶۴] چشمه‌یست همه شب درفشان بود کبریت از آن آرند اگر جای دیگر برند بدرفشد[۶۵] و در معدن درفشد و نسوزد. اصل وی بخاریست دخانی در زمین مجری نیابد کی بهوا پیوندد، مدت دراز بماند جامد گردد، بغایت گرم است چون بخار کبریت بچیزی رسد کی در وی رطوبتی بود، رطوبت وی بردارد و با خود ببالا کشد و اگر آن رطوبت حامل لون بود لون را باطل کند و ازین سبب بخار کبریت لونها ببرد، و بر کوه دماوند[۶۶] چشمه‌هاء کبریت است بر سر قله و سر قله
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۳
بمساحت صد جریب است، گرد بر گرد هر سوراخی کبریت بود چون زر، بخار از آن سوراخها برمی‌آید و بر هم می‌نشیند و گو گرد می گردد.
اللام-

لوء لوء

جوهریست خجسته و نافع و در اکحال باشد روشنایی چشم دهد، اگر در معجون سایند دل را تقویت و تفریح دهد، بعضی زرد بود و بعضی سیاه و بعضی سپید. علت زردی و سیاهی آنست کی صدف بتموز بیرون آید و بخاری فاسد بوی رسد. و طبع لوء لوء سرد و تر است بدرجه دوم، خون دل صافی کند، و مروارید استخوانست از آتش سوخته شود، بوی خوش ویرا تباه کند، در همه عالم جز در دریای کیش و عمان جای ۶۷] دیگر نبود، صدف را بسایند و بر مردگان ریزند نپوسند. و در سنه خمس مایه صدف از دریای عمان برمید و مروارید گران شد بسبب آفتی کی بوی رسید و بدریاء قلزم افتاد و در قلزم غواص نتواند رفت کی بعید القعرست و نهنگ بسیار بود و سبب رمیدن وی از دریای عمان آفریدگار داند و پس از آن بازآمد. و غواص در عمان دو جیّره در پای بندد تا بقعر رسد و در قعر روشنایی بود می‌بیند کی صدف می‌رود و می گیرد و در چیزی میکند.

حجر لعل

- جوهریست سخت، بر آتش صابر و لعلی باشد کی روشنایی افکند و بسراندیب باشد و نقد سراندیب لعل بود، زر را حرمتی نبود همچون درم ۶۸] و لعل درفشان گاو آبی آرد و بشب بدان چرا کند، مرد کمین کند و گل سرخ بر سر آن زند و بردارد و از خواص لعل آنست کی در دهان گیرند تشنگی بنشاند، و از کوه زهون می‌آرند.

حجر لازورد

- جوهریست از کوههاء مشرق آرند، دو کوه است یکی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۴
بدخشان، بدخش از آن آرند و یکی جرم گویند لازورد از آن آرند، اگر لازورد را در آتش افکنند مانند آب شود و اگر جوهری دیگری گدازند کی از گداختن خشک شود لازورد بر آن افکنند گرم گردد[۶۹]، و لازورد زر را جذب کند و همیشه رقم زر بر وی بود کی از سنگ و خاک بخود کشد. گرم و خشک است و دل را سرد دارد[۷۰]، کسی کی از هولی خسته بود[۷۱] یا از جایی درافتاده قدری ویرا دهند دل را قوت دهد و ترس از دل بردارد.
المیم-

مغناطیس

سنگ آهن بخود کشد[۷۲] عمل وی آنگه بود کی یک من بود، قوت در جان ۷۳] دارد آهن را از پس طبق مسین بخود کشد.
اگر بکوبند و بر جراحت کنند سم را[۷۴] بخود کشد و پیکانرا بیرون آرد. معدن وی در قعر دریاست و کشتیها را بمیخ آهنین نبندند بحکم آنک مغناطیس بدر کشد[۷۵] و کشتی را بشکند. اگر مغناطیس را بآب سیر بیالایند جذب نکند و همچنین لعاب روزه‌دار یا خون تنش. مغناطیس اگر بر دست گیرند نقرس را ساکن کند و زن بار بنهد. طبع وی جلاکننده است آنرا کی ساو آهن داده باشند، شربت دهند دو جو از مغناطیس از عروق وی بدر آورد، هندوان از آن چیزهاء شگفت کنند. خانه از

مغناطیس بکردنـد و بتی آهنین در آن بردنـد مغناطیس آنرا از شـش جهت جذب می‌کرد تا معلق در هوا بماند. گویند هندوی بتی بتراشـید از مغنـاطیس و ویرا بخون زن حایض بینـدود اشارت بابر کرد حالی ابری و بادی عظیم برآمـد، پس آنرا بآب گرم بشست باد ساکن شد. اگر از مغناطیس نگینی کنند بر صورهٔ دختری کی دو جناح دارد، در دست راست درّه

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۵

و در چپ تازیانه و در زیر پا چرخی و بر سـرب نشاند، هر که با خود دارد در حفظ افزاید. بمصر کوهی است هر که کاردی یا شمشیری از غلاف برکشد کوه از وی بستاند و بگیرند و برنگذارند[۷۶] و کار مغناطیس شگفت است در جذب کردن و دیگر جواهر جذاب را دلیل بود. گویند ملک هندوستان لعلی عظیم بعزیز مصر فرستاد و ویرا نمود کی در خزاین ما امثال این جواهر بود عزیز مصـر بر قصری نشسته بود، بر ساحل نیل آن لعل را بستد از رسول و بدریاء نیل انداخت. رسول هند اضطرابی بکرد و بنالیـد و گفت در همه عـالم مثـل این جوهر نیست، چرا بآب انـداختی. عزیز خزینه‌دار را بخوانـد و گفت برو و آن ماهی زرین ۷۷] بیـاور، مـاهی زرین بیـاورد و پیش عزیز نهـاد. ملک مصـر گفت برسول هنـد لعـل را بیاورم؟ گفت بلی، آن ماهی را بآب انداخت حالی برآمد لعل را بدم گرفته و عزیز از وی بسـتد و بخزینه فرسـتاد. رسول هند گفت مرا این لعل شـگفت آمد اکنون ماهی تو شگفت‌تر است. مقصود ازین آنست کی ماهی را چنان ساخته بودند کی جواهر را جذب می‌کرد.

حکایت

گویند سلطان سـنجر چون لشـکر محمودیان بشـکست و غزنین را غارت داد کردن ۷۸] در خزینه سـلطان محمود سه صـندوق یافت زرین، قفلها بر آن زده، پیش سـنجر آوردند بگشودند. در یکی قرابه بود زرین و در دیگر قرابه سـیمین و در دیگر طبلی. سنجر بخندیـد گفت محمود را عجب آمـده است این دو قرابه هر دو را بشـکست طبل را برداشـتند هر آدمی کی آنرا می‌زد از وی باد پدید می‌آمد زمانی بر آن میخندیدند. آن نیز بشکستند. ملک غزنین را رفیقی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۶

بود مقرب و کاردان و رأی و عقل تمام، سـنجر می‌خواست کی ویرا در جمله خدم خود آرد قبول نمی‌کرد بفرمود تا ویرا بقهر بیاوردند. سـنجر گفت شایست کی خدمت محمود کنی چرا نشاید کی خدمت من کنی؟ گفت من چرا خدمت تو کنم تو سـه طلسـم را تبـاه کردی کی در عـالم مثـل ایـن نیسـت. گفـت چرا؟ گفت قرابهـا هر که از آن بـاز خـوردی حـالی برگشـتی یکی ببیماریهـاء سـرد سود داشتی چون فالـج و لقوه و صـرع دیگر ببیماریهـاء گرم سود داشتی چون تب و سل و دق و جرب. و این طبل هر که را قولنج بودی بزدی قولنج وی حالی بگشودی.

از دویست فرسنگی مردم ۷۹] آمدندی از هندوسـتان و از آن شـربتها خوردندی راحت یافتندی. محمود آنرا در صناديق زرین می‌داشت، پادشاهی بتو رسـید آنرا بشکستی، من رفیقی او کرده باشم رفیقی تو چگونه کنم؟ این معنی از بهر آن گفتم کی در جواهر معانی جذب باشد و علت آن خدای داند.

حجر مرقشیثا

[۸۰]-

حجر الروشنایی

خوانند، در چشم کنند روشنایی دهد اگر نیک سوده بود و الا عمل نکند، اگر بر گردن مصروع بندند نترسد[۸۱] اگر از آن نگینی کنند و بر آن ماهی بر ستوج کنند و در زیر نگین صورت عقربی کنند و پرخطاف در زیر وی نهند و بر سیم نهند[۸۲]، هیچ جنبنده ۸۳] بر وی کار نکند و گشتها را ساکن کند و سنگی است ملون بر شکل قاطول اگر بر آن نقش کنند صورت امردی در دست راست چوبی بر سر آن سیبی، و بر پشت نگین این حرف کند «ع» هر که با خود دارد عزیز باشد و در خواب عجایبها بیند و ما این خاتمها را از قول بلیناس آوردهایم و حکم این آفریدگار داند کی چون است.
معدن مومیای در کهفی باشد بر کوهی، بارجان آبی است از کوهی برمیآید قطره
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۷
قطره چون عرق سپید و برین کهف در آهنین آویخته و نگه میدارند تا سال آینده پس رؤسا حاضر شوند و شخصی برهنه فرو رود و جمع کند چندانک امانه ۸۴] در قاروره کند، شربت وی جوی بود، خاصیهٔ وی آنست کسی را کی استخوانش شکسته شود باز خورد حالی بر سر آن زخم آید حالی ساکن شود و شکسته را جبر کند.

جوهر مردا سنگ

خبث نقره است، سمی بود قتال، اگر قدری در تنوری افکنند همه نان بگنداند.

جوهر مرجان

، کامه و سپید[۸۵] خوانند، در دریاء فرنگ بود و در دریاء روم بود و گیاهی است در قعر دریا روید و چون درختی شود و چون بر خشک آید سرخ و متحجر شود.
معدن

ملح

جوهر عزیز است اسباب فساد را دفع کند حافظ ادویها و [مایعات بود تا گوشت در صحبت وی تباه نگردد، طعامها را هضم کند و بقهستان ملاحه است چهار فرسنگ در چهار فرسنگ، آبهاء نواحی آنجا جمع شوند.
چون وقت ربیع بود آبها بازبندد، آن جمله در آنجا نمک گردد و آنرا میبرند.
النون-

نوشادر

، بخاری گرم است منعقد میشود، آب را سرد کند، آتش را بکشد بخلاف گوگرد اگر نوشادر را در میان آب کنند بتابستان یخ بگیرد.

جوهر نحاس

- جوهریست شریف تولد وی در زمین بود از بخار زیبقی و کبریتی در غایت صفا و نضجی تمام یافته و لیکن بآتش سوخته شود، نحاس سوخته بر جراحتها کنند گوشت روياند و در اکحال ۸۶] کنند جلا دهد، اگر بخورند قتال بود اگر در سرکه نهند سبز گردد و زنگار شود، معدن نحاس شهر کابل است. از دخان وی توتیایی گیرند، و همه توتیا از مس گیرند مگر توتیای هندی کی از قلعی گیرند. بلیناس گوید. اگر نگینی کنند از مس پاك و بر آن صورت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۸

شیری کنند و نام اسد بر آن نویسند و صورت ماه و یک ستاره بر آن کنند و نقاش سخن نگوید، هر که با خود دارد از قولنج ایمن بود.

الواو-

حجر الورد

سنگی است سیاه. اگر بر آن صورت مردی کنند استاده در دست راست اژدهاء گرفته و در دست چپ غربالی و بزیر نگین این حرف بکند ا و ب ر[۸۷] و بر انگشتری سرب نهد هر که با خود دارد علمهاء باطن بر وی کشف بود و از دیو ایمن بود و این سنگ محک است. و در دل گاو استخوانی بود عصبی آنرا برآرند چون سنگی گردد. اگر شیری بر آن نقش کنند، مردی برهنه بر آن نشسته گیسوء شیر گرفته و دنبال شیر چون طوق بالای مرد درآورده، سر دنبال چون سر سگی دندانها پیدا کرده و بر انگشتری زرین نهند هر که با خود دارد مقبول بود و اگر بدین مهر سه موم را نقش کنند و هر یکی در گوری پنهان کنند و بعد از یک هفته برآرند و بر مصروع بندند بعد از سه ماه عافیت یابد.

الیاء-

یاقوت

، جوهری است سرخ و زرد و کبود، سرخ از همه نیکوتر بود و از همه جواهر سنگی‌تر[۸۸]، بر آتش صبورتر، در معاجین کنند تفریح و تقویت دل کند بغایت، تا حدی کی اگر در دهان گیرند تفریح کند خاصیتی از آن تنویر کی در وی است و همه جواهر در آتش بگدازد و بشکند مگر یاقوت رمّانی. طبع وی گرم و خشك بدرجه رابع. هر که با خود دارد از طاعون ایمن بود یاقوت از زر و سرب سنگین‌تر بود. معدن وی کوه زهون است بسرانديب کی آدم علیه السلم بدان فروآمد و در میان دریاست، هر که یاقوت با خود دارد خون در تن وی صافی کند و از حموم ۸۹] و سکته و صرع ایمن بود.

این باب تمام از قول حکما گفته آمد آنچ یافتیم در کتب ما ایراد کردیم و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۱۵۹

آفریدگار تعالی و تقدس داناتر بحال آن و بحال جمله احوال. و ما در صخره‌ها بابی بگوییم بتوفیق باری تعالی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۰۶

الرکن الخامس فی الاشجار و الثمار و الحشایش المرتب بحروف الهجاء

اشاره

قال اللّه تعالی «فَأَنْبَتْنا فِيها حَبًّا، وَ عِنَباً وَ قَضْباً، وَ زَيْتُوناً وَ نَخْلًا، وَ حَدائِقَ غُلْباً، وَ فاكِهَةً وَ أَبًّا.»[۹۰] بدانک آفریدگار در عالم درختهاء مختلف آفرید بعضی دراز چون ساج، بعضی کوتاه چون درخت انجیل،[۹۱] بعضی باریک ساق چون کدو، بعضی ستبر چون جوز، بعضی را از میوها استخوان بیرون چون جوز و بادام و بعضی را استخوان اندرون چون خرما و غبیرا،[۹۲] بعضی را ظاهر و باطن محمود چون انجیر و ترنج و فرصاد، بعضی را ظاهر و باطن مذموم چون حنظل و دفلی.[۹۳] و ما یاد کنیم خاصیات بعضی از آن تا قدرت کامل آفریدگار تعالی بدانند.

باب الالف

الاترج

- درخت وی نه کوتاه بود نه دراز، بوی و عطریتی خوش دارد، لونی نیکو، دل را تقویت کند، پوست وی در معجونها کنند تفریح کند. از ترنج ۹۴] همه بکار آید و هیچ افکندنی نبود. گویند کی ملکی چند مرد حکیم را محبوس کرد، سجان را گفت «ایشانرا نان ده و از نان خورش آنچه ایشان اختیار کنند.» حکما ترنج ۹۵] اختیار کردند، ملک پرسید کی «درین چه حکمت بود؟» گفتند «پوست وی طیب است و اندرون آن میوه است و دانه وی روغن است.» ملک گفت ایشانرا بکرمان برند، آنجا رفتند، درختها بکشتند، آبادان شد. بفرمود تا بر کوهها

روند. فوارهاء آب بساختند، کوه را آبادان کردند. بفرمود تا در حبس روند.[۹۶] صنعت کیمیا کردند. ملک گفت کی ایشانرا بگذارید کی دانا بهیچ جای درنماند.

و بدانک ترنج را پوست گرمی گرم ۹۷] است و شحمش سردی سرد است،[۹۸] آتش و آب را بهم جمع کرده است.

آبنوس

- چوبیست غریب ۹۹] منابت وی کس ندیده است و کس نداند کی کجا روید، آب دریا می‌آورد، مردم برمی‌دارند، چوبی عزیز است بر آتش بگدازد[۱۰۰] و بوی خوش دهد، اگر بسایند در چشم کنند سپیدی ببرد و جلای عظیم دهد، سنگ را در مثانه بشکند، ساو وی در آب حل شود. اگر از وی آسانه سازند و داروی چشم بدان بسایند بچشم سودی دارد بغایت.

الآس

- مورد بود، ریحانی است مبارک و خوش بوی عفونتها را دفع کند، روغن مورد موی را سیاه کند و دراز کند. گویند کی عصاء موسی از آس بهشت بود و گویند در روم درختی است از مورد در عالم از آن بزرگتر نیست ببهار شکوفه آرد هر که ببوید و بخسپد احتلام بیند، مورد و انار بهم بسازند در نزدیکی یکدیگر بار آرند.

اسبرنگ

– گیاهی است بجزیره حزیران ۱۰۱] روید در صحرای نرم و از زمین برآید مانند صورت آدمی، سر و موی و دست و پا و دهن و چشم همه پیدا مگر کی رفتار ندارد و مثل آن بر کوه لابیس درختهاست برگهاء فراخ دارد بر هر برگی صورت آدمی و علت آن آفریدگار داند.

باب الباء

البقم

– درختی است بر جزیره رامنی ۱۰۲] روید، نکارند خود روید، ثمره
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۰۸
دارد چون خرنوب تلخ باشد بغایتی اگر کسی را زهر داده باشند عروق بقم بسایند و بوی دهند شفا یابد، بدین چوب جامها صبغ کنند، سرخی نیکو بود، بقم را ازین جزیره در عالمها برند[۱۰۳].

بیش

– نباتی است قتال، اگر مقدار اندک بخورند تباه شوند، هر کجا کی این بیش روید جدوار برآید و بیش را قمع کند و آب بیش بستاند و ویرا بخوشاند و اگر نه جدوار بودی بیش بسیار بودی و چهارپایانرا هلاک کردی.
و بیش در خزینه ملوک باشد و سمان ۱۰۴] آنرا می‌خورد و فربه می‌گردد و اگر آدمی یا فیلی چندانک خردلی بخورد تباه شوند. گویند یکی در زیر گرفت عرق برآورد حالی جان بداد.

بلسان

– درختی است در مصر، در عالم همان یک درخت بود، جای آنرا عین الشمس خوانند، و از عروق وی جایهاء دیگر می‌نشانند و می‌روید و سرش می‌زنند و آب از آن می‌چکد در قاورها می‌گیرند، اندک بود و عزیز، چوب وی عود البلسان گویند، دانه وی حب البلسان، روغن وی دهن البلسان بفالج و رعشه و بادها سود دارد و این روغن در خزاین ملوک بود و عود البلسان هم عزیز بود و چوبی عطار فروشد و گوید عود البلسان است. روغن وی بزیر آب رود اگر بر سر مالند بزیر قدم بوی دهد، اگر بر زیر قدم مالند بر کاسه سر اثر کند نفوذی و قوتی دارد شگفت. و گویند در شهر قاهره بقعه‌یست چندانک چهار ارش در چهار ارش بر آن گیاهی سبز روید مانند گندنا، هر سال یکبار بردارند و بیفشارند، آنرا دهن البلسان گویند، در همه عالم همان جایگاه روید، روح را قوت می‌دهد و علل را تحلیل می‌کند. یک درم بده دینار جعفری دهند. بعضی گویند بوقت آنک ستاره کلب برآید بیخش بزنند این روغن از وی روان شود، زبانرا بسوزاند. اگر جوال-

دوز در آن زنند و بآتش دارند برافروزد، اگر بر گند ناچکانند بسوزاند، بر جامه سپید نهند رنگ بگیرد[۱۰۵]. پاره بر پشم کنند و بآتش دارند چون بسوزد دو انگشت تر کنند و بدان بگیرند اگر بمیرد خالص نیست اگر همه بسوزد تا هیچ بنماند خالص بود.

البصل

- بصل انواع است، بصل الزیز[۱۰۶] گرمی است گرم، بصل العنصل همچنین بغایتی گرم و لطیف است، اما بصل دیگر را عنبر القدور[۱۰۷] خوانند، در آن منافع است اگر سر پیاز بردارند و میان او تهی کنند و سیری بدان فرو برند و در زیر گل کنند شامی ۱۰۸] برآید.

باب التاء

التین

- انجیر میوه مبارکست، گویند بروزگار طوفان همه درختها تباه شد مگر درخت انجیر و از هر میوه چیزی بیندازند مگر از انجیر و حق تعالی در قرآن ذکر وی کرده است «وَ التِّینِ وَ الزَّیْتُونِ»[۱۰۹] اگر چوب انجیر بسوزانند، دخان وی بر مرد بزرگ خایه آید، خایه وی در حرکت آید. برگ انجیر زهر قتالست، شیری کی از برگ وی برآید لسع زنبور ساکن کند، اگر بر شاخ انجیر نقشی کنند بر انجیر همان نقش پدید آید، درخت انجیر کی بار بریزاند عنصل در زیر آن کارند بار[۱۱۰] نگه دارد. انجیر حلوان نیکوتر از همه انجیرها بود. تحلیل رطوبات و دفع بادها کند.

التفاح

- تفاح سیب بود، میوه نافع بود دل را تقویهٔ کند. در شام سیبی بود که بشکنند در میان وی سیبی دیگر بود. بشیراز درخت سیب بود نیمی از آن ترش و نیمی شیرین. حیوانات درخت سیب دوست دارند خاصه فیل در

بیشه قرار آنجا گیرد کی درخت سیب بود. ارسطاطالیس را بوقت مرگ گفتند وصیتی بکن. گفت «طاقهٔ گفتن ندارم، سیبی بریان کنید.» آنرا بریان کردند بخورد قوتی در دل وی آمد، گفت «بر هیچ زن اعتماد مکنید کی من همه طبایع بدانستم، طبع زنان و بدعهدی ایشان ندانستم» و از دنیا رحلت کرد. بسامره درختی است دو شاخ برآمده از یکی سیب روید بر یک طعم و یک لون، از شاخی بخورند بخواباند و شکم براند و اگر از شاخ دیگر خورند بیدار کند و شکم ببندد. قال- المأمون «لو انحل تفاح لکان فرحا و لو انجسم الفرح لکان تفاحا.» رنگ سیب لذت چشم است و بویش لذهٔ جانهاست. و طعمش لذت نفس است.

باب الجیم

الجوز

- درختی است عجمی از کبـار درختهـا، روغن وی تریـاق بود و جوز را چون باقلیمی برنـد کی آنجا نرویـد سـمی قاتل بود. و شخصـی حکـایت کرد کی ملـک ترکان یکی را هلاک می‌کرد در ترکسـتان، صـندوقی را بخواست و از آن جوزی برآورد و بشکست و دانگی برکشید و بدشمن داد تا هلاک شد.
این مرد ویرا گفت «من از ولایتی‌ام کی خوردن ما جوز باشد[۱۱۱].» ملک این سخن را عجب می‌داشت. اگر جوز را پنج روز در گمیز پسری افکنند خواب ندیده پس بنشانند پوست وی تنک باشد. اگر جوزی را از پوست بیرون کنند چنانک بنخراشد و در برگ رز پیچند تر و بنشانند پوست وی بغایت تنک باشد، اگر سـبویی را بنش بشـکنند و پرجوز کنند و در زیر گل کنند و آبش می‌دهنـد آن جوزهـا بهم برآیـد، درختی باشـد عظیم و من در نواحی همـدان درختی دیـدم از آن جوز انتصـابی راست، [۱۱۲] شاخهاء وی چون سرا پرده، مدور زده و بعضی سرشاخها بزمین رسانیده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۱۱
و آن شاخهاء وی سه طبق ۱۱۳] بود، کلاغی از سر شاخی جوزی از منقار وی در افتاد، بر طبقه اول آمد، پس بزیر آمد بر طبقه دیگر افتـاد، پس بزیر آمـد، بر چوبی دیگر افتـاد، و اهـل آن ولاـیت می‌گفتنـد کس مثل این درخت ندیـده است. گرد وی ده بستان بود جمله را در زیر گرفته بود. اطبا گویند جوز را روغن تریاق است، کنجاره‌اش زهر.[۱۱۴] جوز را در خواب بینند کار عسر بود زیرا کی تا نشکنند مغز ندهد. و قیل «هو الاتم من الجوز».

خشبهٔ الجولان

- جولان چوبی است، خاصیـهٔ وی آنست کی صداع را تسـکین کند تعلیقا و دق را سود دارد شـربا و خشبهٔ الجولان عزیز بود، در خزاین ملوک دارند و دست هر کسی بدان نرسد.

باب الحاء

الحوز

- درختی است رومی، صمغی از آن روان می‌شود، چون سخت شود کهربا گردد، میوه او بصرع سود دارد، با انگبین بیامیزند و در چشم کنند قوت دیده دهد.

شجرهٔ حماما

- درختی است چوبش برنـگ یـاقوت خوشـهاء وی برنگ زر، بوی خوش دارد مردم را بخوابانـد و مست کنـد، در ادویه کنند جگر را سود دارد.

شجرهٔ حنظل

- در زمین عرب بود، در ادویه بکار آید، تخم [۱۱۵] وی اسهال صفرا کند، در خوردن وی خطر بود کی رودها را ربش کند و بر درختی کی یـک حنظل بود، آن یکی زهر قتال بود، هر که حنظلی با خود دارد، کفتار از وی گریزد و شـرّ کفتار بتر از شـرّ شیر بود، بحکم آنک کفتار با آدمی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۱۲
فساد کند[۱۱۶]، پس از آن وی را بخورد.

باب الخاء

خلنج

- خلنج درختهاست بسـیار، در بیشهاء ترکستان تا بلاد خوارزم همه درخت خلنج روید آنرا غیضهٔ الرحمن خوانند، درین غیضه کرگدن باشد از آن درخت طبقها سازند و کاسها و غیرهما.

خدنگ

- درخـتی است بزرگ در ولایـتی روس باشـد، پوست وی بر غلاف نیزه پوشـند و بعضـی باشـد آنرا خـدنگ بمهر خواننـد و پوست وی منقش بود، پنـداری کی نقاش چین آنرا نگاشـته است و آن جنس عزیز باشـد، هم چون آهن گوهر دارد و خدنگ چوبی است نرم و مطیع، از آن تیر تراشـند، بر سـر این درخت باز آشـیان دارد، در زیر وی قاقم لانه دارد، از پوست وی صمغی بگیرند مانند مومیای.

باب الدال

الدلب

- درخت چنـار است، خفـاش از برگ وی ترسـد و کرکس از خفاش ترسـد کی بچه کرکس و خایه وی بخورد. پس کرکس برگ چنار می‌آورد و از آن آشیان می‌کند تا خفاشه از آن می‌گریزد.

دارشغیثان

[۱۱۷]- درختی است عظیم بر وی خارها باشد، سنبل از آن آرند، گرم بود، قروح و جراحات را سود دارد و ثمره وی در معجونها کنند و جماع کردن زیادت کند.

دردار

- درختی است کدوها از آن پدید آید، چون بشکنند رطوبتی در آن بود جمله پشه گردد، چیزی از آن بریزد چون آرد، بر ریشها کنند نیک گردد، برطوبت وی نقاشان زرورق دوسانند بغایتی لطیف بود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۱۳

دیودار

- صنوبر هندی بود شیر وی گرم است، عصبها را سود دارد فالج و لقوه را نافع بود، سنگ را در مثانه بشکند تا با بول برون آید و مرد را برهاند.

دمقوس

- درختی است مصری، بشب از دور چون آتش افروزد، مسافر بدان غره شود قصد وی کند، چون نزدیک رسد درخت بیند، چون بازگردد آتش بیند.

دنس

- حشیشی است، از آن رسنها بافند از بهر کشتی بمصر. اگر یکی از آن تیز تیز بگرداند، آتش در آن افتد و همه شب سوزد.

باب الراء

الرمان

- رمان انار بود میوه نافع و مبارک، آفریدگار آنرا بر شکل حقه آفرید چون عقیق، دانها در آن چون یاقوت، حجابها زرد در آن میان مانند حریر، تسکین صفرا کند، بدل سود دارد، خفاشه عدو وی باشد میان وی بادافت ۱۱۸] کند و بچه را در وی برد و لانه سازد، چوب انار اگر بر آدمی زنند هلاک شود، اگر بن انار شیرین اندکی باز کنند و سرکه در آن ریزند، انار ترش

شود، اگر بن درخت انار ترش را باز کنند و انگبین در آن ریزند، انار را شیرین کند و این خاصیۀ انار است.

راوند

- کدو هندیست، برگ ویرا سادج هندی گویند، مردم آنرا راوند چینی گویند و گویند کی راوند اصل ریباس است و ریباس میوه نافع است، قامع صفرا بود. و در حدود طوس هر ریباس پنجاه من بود، بطاعون سود دارد و راوند چینی نیکوتر از ترکی بود بجگر سود دارد کی محرق بود.

باب الزاء

الزیتون

- درختی است مبارک، نافع، گرم و نرم و سازگار، آفریدگار
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۱۴
بر وی ثنا کرد، در وی نفعی بود عظیم. ایلاؤس قولنجی بود کی راه رودگانی بسته شود، هرچه بخورد بقی بازگردد، این علت را زیت بگشاید. اگر مرده بدارو زنده شدی آن زیتون بودی.
یکی را علت صعب بود درماند، از مداواۀ نومید شدی، شبی در خواب ویرا گفتند علیك بلاولا، کسی نمی‌دانست کی لاولا چه بود، یکی از علما دریافت گفت آفریدگار می‌گوید زیتونۀ لا شرقیۀ و لا غربیۀ، این **لاولا** زیتون است. زیتون را بخورد تا از آن علت نجات یافت و قصه کنیسه الزیتون گفته‌ایم.
بدانک هیچ درخت در عالم چندان نماند کی درخت زیتون و دراز عمر باشد.
و گویند درخت زیتون در شام هست کی از سه هزار سال باز کشته‌اند کی یونان پیش از روم بوده‌اند، صمغ زیتون را اصطرك خوانند، دخان وی مانند دخان کندر بود، مرد را بخواباند و سر سنگی کند، بواسیر را سود دارد، گمیز بگشاید، نان کی در زیت نهند اگر موش بخورد بمیرد، بحکم آنک زیتون مبارکست و موش شوم است، هر دانه را کی بنشانند همان برآید مگر زیتون کی از دانه وی چیزی برآید کی نه زیتون بود، و نهال نشانند نه دانه.

زقوم

- درختی است بدوی، ضمغ ویرا زقمونیا[۱۱۹] خوانند، معده را تباه کند، شهوۀ را ببرد، قتال است، مقداری در ادویه کنند اسهال صفرا کند. مصلح وی یا صبر و یا کتیرا یا مصطکی بود، دل را برنجاند، عدو دلست و عرق را بگشاید و ضعف آورد.

زعرور

- در قهستان جبلی خوانند، بار بزمستان آرد، میوه وی سرخ بود بریق، دو استخوان دارد[۱۲۰] تا برف نبارد پخته نشود، همه میوها از آفتاب پخته گردد وی بسرما رسیده شود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۱۵

باب السین

سادج

- در آب روید و بر روی آب استاده بود و بهیچ پیوسته نبود، معلق روید در دریاء هندوستان، خاصیهٔ آن نفع جگر بود[۱۲۱]، جامه را نگه دارد از گزنده، بوی دهن خوش کند.

سوسن

- گرم بود، روغن وی تحلیل بادها کند، در زیر پای خفته نهند همه شب سخن گوید.

سفرجل

- میوه‌یست نیکو، مفرح، مقوی، دل را قوت دهد، قابض است و دانه وی ملین، چندانک در جرم وی قبض است در دانه وی تلیین است، در حدود طوس هر سفرجلی صد و پنجاه در مسنگ بود.

سماق

- ثمره دارد قابض و قامع صفرا بود، خشک بود تا بحدی که در کف گیرند شکم ببندد.

ساج

- درختی بود عظیم از حد گذشته در شهر کولم ۱۲۲] روید، بالاء وی صد ارش بود، سحاله وی بزیر آب رود و ساج چون جوان بود راست استاده بود چون کهل شد پشت را خم کند، چون پیر شد سر بزیر دارد، ساق وی هیچ گره ندارد، هندوان از برگ وی شلوار بدوزند. گویند بدمشق سروی است بر در سرای طیلون، سیصد ارش بالاء وی، در زیر سایه وی پانصد مرد بنشینند.

سنط

[۱۲۳]- درختی است بمصر هزار من از چوب وی بسوزند، چندان خاکستر بود کی بر کف گیرند.

باب الشین

شمشاد

[۱۲۴]- چوبی است نیکو، درخت وی انتصابی نیکو دارد، در

آب صابر بود، از آن شانه کنند و بجای وی هیچ چوبی نباشد بسختی و نرمی و راستی.

شقایق

- گلی است سرخ بغایت چون بستان افروز، و همه گلها را عرق بقرع و انبیق بگیرند آبی سپید بود مگر شقایق را کی عرق وی سرخ بود و این شگفت است، بحکم آنک اگر بقرع عرق خون بگیرند کی اسفید باشد، روغن شقایق موی را سپید[۱۲۵] کند.

شلجم

- خاصیۀ وی آنست کی نور دیده دهد بخاصیۀ فیه اگر خام خورند و اگر پخته و تخم کرنب و تخم شلغم چون کهن گردد و بکارند از تخم شلغم کرنب بروید و از تخم کرنب شلغم بروید. و اگر دیگی بزرگ نیمی کاه در کنند و بن وی بشکنند و در زمین نهند و تخم در آن کنند و سرگین در سر تخم کنند شلغمی برآید ببزرگی آن دیگ و حکم دیگر تخمها همین باشد.

باب الصاد

صندل

- در شهر مندورقین روید درختی عظیم است در بیشه هند، مار در زیر وی باشد خفته بوی رسیدن دشخوار[۱۲۶] بود، صندل بطبع سرد است چون نیک بسایند گرم گردد.

صنوبر

- درختی بلند است، همه زمستان و تابستان سبز بود، سرما ویرا خشک نکند. از فرط حرارت، حب وی معجون کنند مقوی بود بر جماع، در میان وی کرمی باشد قتال بقوۀ دراریج ۱۲۷] بود.

باب الطاء

طباشیر

– در مندورقین بود و آن قصبهاء دراز است، در بیشه بادها آید
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۱۷
سخت در هم سایند آتش در آن افتد، سوخته شود، حریق وی طباشیر بود و نیکوتر آن بود کی از میان قصب بدر آید، هر سال از آن مقداری اندك بگیرند برابر بزر دهند و باشد کی آن قصب مقدار چندین فرسنگ بسوزد، نیکو آن بود کی در میان قلم بود، تشنگی بنشاند، دل را قوت دهد، خون شکم باز بندد.
و اللّه اعلم.

طارسینی

– دارویی است مبارك آنرا قرفه ۱۲۸] خوانند، روی آدمی نیکو دارد، نور چشم زیاده کند، دارویی است محمود تا طیور و وحوش آنرا دوست دارند، مرغان از آن لانه بندند. گویند مرغی از ترکستان بهند آید و آنرا بردارد و بترکستان برد و از آن آشیان بندد آنرا اغینیلوس ۱۲۹] گویند.

طرثوث

– درختی است کی صمغ وی اشق باشد و اشق دوایی نافع بود، گرم است بدرجه دوم مفتح ۱۳۰] است، جراحات را درست کند، گوشت رویاند، شربت وی بول را بگشاید تا خون روان کند، حب القرع بیرون کند، بچه را از شکم بیفکند، بدان زربر کاغذ دوسانند.

طرفا

– درختی است. چون اهل سبا عاصی شدند آفریدگار بریشان خشم گرفت، آتش باغهاء ایشان بسوخت بجای آن طرفا برست، اگر بر حیوان زنند بیمار گردد. گویند بحد افغانیان گزاستانی است در آن درختی هفده ارش ستبری آن، هر که از آن چوبی بشکند یك شبان روز دست وی درد کند، افغانیان آنرا سجود کنند و آنرا درخت برهمن خوانند و در آن بیشه شیر و ببر باشد، پس هرکه در زیر این درخت آمد ایمن باشد از سباع. طرفا بر زمین بیران روید جایی کی خشم آفریدگار رسیده بود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۱۸

باب العین

العود

- عود اصناف است بر جزیرها بود از آن سوی خط استوا، کس آنجا نرسید و ندید کی درخت عود چونست و میوه وی چیست، عود را آب می‌آورد از جانب شمال از زمینهاء مجهوله، آنک آب آورد عود الرطب خوانند، هرگز بنخوشد و آنک خشک بود بشهر کله یا بقامرون باشد، نیکوتر آن بود کی از مندل آرند، و در آب افکنند بزیر نشود و بر آتش بگدازد، در معجونها کنند دل را قوت دهد، بوی وی جامه را از گزنده نگاه دارد، بوی وی در عقل افزاید[۱۳۱] و در حفظ.

العنبر

- عنبر صمغی است از درخت آبی ۱۳۲] و بعضی گویند چشمه‌یست در قعر دریا برمی‌جوشد بر سر آب می‌آید. بعضی گویند سرگین گاو آبی است و اگر سرگین دابه است روا بود کی نافه مشک خونی است و آنچ گویند صمغ است روا بود کی دو سنده است، و هر مرغ و سباع کی چنگ و منقار در وی زند در آن بماند، و در میان عنبر منقارها و چنگها بود بسیار. و ماهیی است آنرا بال خوانند دویست ارش درازی وی بود اگر ذره عنبر بخورد بمیرد، عنبر بدل سود دارد جانرا قوت دهد. اگر بدر مرگ بر بینی مرده مالند بخندد، جگر را و معده را و دل و دماغ را قوت دهد شربا.

العرعر

- درختی است پهن بازشود، دراز نگردد، ثمره وی ابهل بود، هم‌چندان بود کی جوزی گرم، چون بخورند خون در بول آرد و بچه بیفکند.

اگر جوزی را از آن بسرکه بجوشانند در گوش کنند کری ببرد.

العناب

- درختی است نیکو، برگهاء براق دارد، میوه وی نافع [است ،

آب وی خون صافی کند، محرور و مرطوب را بسازد، مسمن بود، اندامها نرم کند، حکما گویند اگر کسی در کف گیرد خون وی صافی شود. از جمله قضاهٔ یکی را پرسیدند کی «گاوی را بکشتم خون وی سپید بود چون آب چه گویی؟» قاضی گفت «مگر گاو تو عناب خورده بود.» مرد بازگردید، روزی دیگر مردی بیامد و آن مرد را حاضر کرد. گفت «این مرد را گاوی بود در خانه من آمد ده من عناب بخورد، اکنون تاوان می‌خواهم.» قاضی گفت «من آنچه گفتم صواب آمد.» مقصود ازین حکایت آنست کی عناب خون را تصفیه کند و تسکینی دهد در شهرها کی نه منابت وی بود.[۱۳۳]

العنب

- انگور میوه شریف است، از آن دوشاب گیرند و از آن حلواهاء بسیار سازند و خاصیتها دارد، بر دیگر میوهها. در سهرورد[۱۳۴] درختی بود از آن انگور، سالی انگور آوردی سالی ودع. و انگور آنگه باید نشاند کی ماه چهارده بود، نه از سر قضیب و نه از بن وی و لیکن از میانه و هر دو سر بسرگین گاو درباید گرفت و قدری نانخواه در بن افکنند و در رز البته نخود و کرنب بکارند[۱۳۵] و دو ارش بزمین فرو برد و اگر شاخ وی برشکافند چنانک پوست جدا نگردد و پشم کی ۱۳۶] در میانه است بردارد و برهم نهند راست و بپوست بید تنگ ببندد و بگذارد تا پرورده شود انگور این درخت را دانه نبود. و در هندوستان انگوری بود کی اسهال کند و سبب آنست کی برزیگر چوب انگور بشکافد و در میانه وی سقمونیا درنهد و دربندد و بکارد انگور وی اسهال کند. و بدانک انگور در هر ولایتی شکلی دارد، بزبیر[۱۳۷] انگور بود هر خوشه چندانک گوسفندی. شخصی گفت دو شخص را دیدم و چوبی بر دوشها نهاده و یک خوشه انگور می‌بردند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۰

ببیت المقدس انگور بود یک حبه پانزده مثقال، یک خوشه خرواری. هرون الرشید بحج بود ویرا یک خوشه انگور بهدیه آوردند بر شتری نهاده. و بصنعا انگور باشد آنرا مختم گویند و جنسی دیگر بود حوشی ۱۳۸] خوانند و آن خوشهاء دراز بود. جنسی دیگر آنرا اطراف العذاری خوانند حبهاء وی دراز بود. جنسی را عیون- البقر خوانند دانها بزرگ بود بعضی را دوالی خوانند هر خوشه چندانک مردی زنگی کی برهنه گردد. هر دانه بچند بار در دهن نهند.

باب الغين

الغبيرا

- غبیرا سنجد است درختی، است جبلی درین میوه قبضی بود، خون شکم باز بندد، دل را قوت دهد، بوی شکوفه آن زنان را شهوت انگیزد هر مردی کی شکوفه غبیرا با خود دارد چون زن بوی رسد و بوی آن بشنود اگر پیر بود و اگر جوان عقل وی برود و تابع وی گردد. اگر گل غبیرا بر اندام زنان مالند هرجا کی باشد زن را غلمت رسد، بشکوفه بید و برگ وی عادیت ۱۳۹] آن بشکند.

باب الفاء

فلفل

- درخت وی بزرگ بود، آب از زیر وی خالی نبود و کس بر سر درخت فلفل نتواند رفت فلفل را باد ریزاید و در آب افتد، آنگه جمع کنند و بجوشانند، و در وی تشنجی بود و ازین سبب بجوشانند تا جای دیگر نکارند و نروید. و فلفل بار آرد بتابستان و زمستان خوشه خوشه چون آفتاب گرم شود برگها بر آن خوشها افتد تا سوخته نشود چون آفتاب فرو رود برگها باز شود، درخت وی حر بود مالك ندارد و فلفل سپید در آتش سوخته نشود، دارویی است گرم محلل بادها، مقوی احشاء، مهیج شهوت، سودمند بصرع و فالج و لقوه و رعشه.

فستق

- حبی لطیف است و بوی خوش دارد و از لبوب هیچ بلطافت ۱۴۰] وی نیست، عفونت دیر پذیرد و مغز جوز و سمسم باندک روزگار غفن شود اما فستق دیرتر بماند، طبع وی نرم و گرم، قوت حیات زیادت کند کی در آن عطریتی است. ساق این درخت سوراخ کنند مصطکی از آن بیرون آید، و مصطکی معده را تقویت کند و دماغ را پاک کند.

باب القاف

القرع

- قرع کدو بود، درختی ضعیف بود و میوه بزرگ، بیمار را سود دارد و سایه وی سبک بود مر بیماران را. سایه‌بان سر یونس بود علیه السلام.
کدو و خربزه بیک جا روید، بخراسان خربزه بود یکی بر شتری بندند. جنسی باشد بموصل «تاعوری»[۱۴۱] خوانند. معتضد تخم ویرا ببغداد آورد و بکشت نیکو نیامد، گفتند از هواست، گفت ما را بر هوا دستی نبود.

قرنفل

- بزنگبار روید، کس منابت وی ندیده است. بازرگانان درم بر لب ساحل نهند و بروند، روز دیگر کی باز آیند قرنفل بجای زر نهاده بود و زر برده. قرنفل دوای مبارکست و بوی تیز و عطریتی دارد، ملایم ارواح است.
در ادویه کنند قوتهاء اعضا زیادت کند.

القثاء

- قثا خیار بود. اگر خواهند کی دراز گردد کاسه پر آب پیش وی بنهند تا آب را می‌بیند و خود را بآب می‌کشد و چون خشکی بیند کاهد. اگر تخم خیار در سقمونیا نهند و آنگه بکارند شکم را براند و تخم قثا سرد و تر بود، درد گرده را ساکن کند و مثانه را پاک کند.

باب الکاف

الکمثری

- انبرود است، میوه لطیف است، بدل سود دارد، هر سال کی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۲
انبرود فراخ بود، دیگر میوها تنگ بود. در حدود مهره ۱۴۲] درختی است همیشه انبرود بار آرد زمستان و تابستان و از آن یکی توانند خوردن و گویند آنرا هود پیغمبر علیه السلام کشته است. انبرود اگر بسیار خورند قولنج آورد، عباسی بدل سود دارد.

الكبر

- کبر دارویی است مبارک و گوارنده، طحال بزرگ را بگدازد.
عمار بن تیاه ۱۴۳] گوید «پیش ملک الروم رفتم خزاین عرض می‌کرد. صندوقی مقفل بگشود، چوبی از آن برآورد از طرفا، گفتم «این چوبی شوم است از آن قوم سبا و در شهر ما بسوزانند.» گفت «در ولایت ما دخان وی بیماریها را سود دارد.» و صندوقی زرین بیاورد و چند دانه کبر برآورد. گفت «در ولایت ما این را عزتی دارند و بداروها بکار آید.» و کبر در خرابها روید.

الكافور

- درخت وی در جزیره هرکند بود و درختهاء عظیم بود و ببر[۱۴۴] آنجا لانه دارد و آنجا دشخوار بود رفتن. و این درخت را کی کافور صمغ وی است کس نشناسد مگر باز و کبوتر کی در آن گرماء سخت در آن درخت دو سند و جناحها بگشایند و سینه بدان درخت بازنهند از بهر خنکی، صیاد تیر بدان درخت اندازد از بهر نشان و بازگردد تا زمستان کی سباع از آنجا برود و از آن صمغ بردارد. و طریق وی آنست کی درخت را بتیر سوراخ کند تا از آن صمغ بیرون می‌آید و کافور در شهر مندروقین بود بر لب آب و شنیدم کی بتموز ماران خود را بدان شاخها درپیچند از بیم حرارت تا خنکی کافور می‌یابند و بزمستان بازگردند.

کشمن

- درختی بود عالی چهل ارش ستبری آن بود آنرا کشاسف ۱۴۵] نشاند در پیش آتش‌خانه و پیغام فرستاد بآفاقها کی آفریدگار کشمن را بمن داد و قصری زرین بکرد صورت جمشید و افریدون بر آن کرد و بارویی از آهن بکرد و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۳
آنرا سرو کشمن ۱۴۶] خوانند و خبر بترکستان شد، ملک ارجاسف نامه نبشت بوی کی دینی تباه گرفتی و دعوی نبوت می‌کنی! و میان هر دو حربها رفت و کشمن بماند تا عهد نوشروان عادل تا آن را تباه کرد.

باب اللام

اللوز

– لوز بادام است و این میوه مبارک بود بفال دارنـد و در ولایت ترک عزیز بود تا حـدی که ملکی دختری را بشوهر دهد، سه بادام یا چهار در حقه زرین نهنـد با جهاز برد. بساینـد و بمیل زرین در چشم کننـد، سودها دارد و اگر چه بحـد کوری رسـیده بود. بادام را اگر بشکنند، چنانک زخمی بر مغز وی نیایـد و آنرا بکارنـد بی‌استخوان، بار وی پوستی تنک دارد، دست‌شکن همچون جوز دست‌شکن و این سخت شگفت اندیشه کرده‌اند.

لوبیا

– درخت وی در میان آب روید در دریا و بلند بود، کس بر سر آن نتواند رفت مگر بوزینه آنرا بزیر آرد از وی بستانند و اگر نه بوزینه بزیر آوردی کس بلوبیا نرسیدی. دانه بود نیمی سرخ و نیمی سیاه، رنگی بریق و شگفت.

باب المیم

مختم

– نوعی از انگور است بشـهر صـنعا، خوشـهاء بزرگ، حلاوتی بغایت دارد و انگور میوه مبارکست، آفریـدگار آنرا بهدیه بآدم فرستاد، ابلیس حسـد برد، از وی بدزدیـد، آدم دل تنگ شد، میان وی و ابلیس منازعت افتاد، جبریل میان ایشان توسط کرد بر نیمی، ابلیس از آن خود بکشت و بول در اصل وی کرد، انگور سیه بار آورد، نصـیبه خمر شـد از آن سـبب بجوش آیـد. پس بوزینه قصد انگور کرد، ابلیس وی را بکشت، خون وی در بن انگور رفت،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۴

روزی دیگر سـگی قصد انگور کرد، سگ را نیز در بن وی کشت. روز سیم شیری قصد کرد شیر را نیز در بن وی کشت. پس هر که خمر خورد اول بار نشاط کنـد و طرب چون بوزینه بعـد از ساعتی فریاد کند چون سگ، بعد از ساعتی عربده کند چون شیر. و آدم علیه السلام نصیب خود بنشاند بعضی سرکه شود و دوشاب و مویز و گویند کی در صنعا از هفتاد گونه انگور بود.

باب النون

نرجس

– ریحانی است نافع و بعقل سود دارد. قال جالینوس «من کان له رغیف فلیجعل نصـفه فی النرجس فانه یراعی الـدماغ و الدماغ یراعی العقل.» و ابقراط[۱۴۷] گفت «نرجس عقل افزایـد و نرجس تاتر بود نافع بود، چون خشک شود نفعی نکند.» گویند اگر قدری نیل در بن پیاز نرگس افکنند و آنرا آب دهند نرجس وی کبود گردد.[۱۴۸]

النخل

- نخل خرما است و این درخت درختی مبارکست و در اصل درخت پیچیدگی ندارد و قامت راست دارد. درخت نر از درخت ماده پیدا بود.
از طلع وی بوی منی آید و همچنانک بچه از شکم مادر زاید، طلع از میان درخت آید اگر خمار کی بر سر دارد[۱۴۹] ببرند و آن بجای مغز است درخت کشته شود، اگر از پای بیفکنند تر قوتی دارد. اگر بر پای خشک شود سست بود و آبش بنماند[۱۵۰] و هر شاخی را کی ببرند بجای باز ناید چون عضو آدمی. لیف دارد چون موی و بر پشت استخوان وی نقطی بود چون رحم نهال از آن روید و ریشه خرما در سنگ برود و در آهک نرود[۱۵۱]. باسکندریه درختی است آنرا نخله مریم گویند کی در حالت نفاس از آن بخورد بس شیرین بود چون رطب. گویند

در آن ولایت همان درخت است و سه هزار سال عمر وی است و بزمین هجر درختی است آنرا با هین خوانند همه سال خرما برآورد[۱۵۲]. اهل عمان جهد کردند و دانه وی بکشتند نرست. ابو حاتم سجستانی گوید «خرما انعام آفریدگار است بر اهل اسلام و در بلاد کفر نباشد نه در حبشه و نوبه و زنج و هندو نه در ترک مگر بزمین بربر کی لشکر اسلام دانه چند بیفکندند، آنجا برست.» درخت وی چون درست در سقف افکنند بشکند، چون بدو شاخ کنند نشکند. این میوه در بلاد اسلام است و همچنین آبها و نهرهاء بزرگ در بلاد اسلام همه از بلاد الکفر آید مگر نهر عاصی کی از بلاد اسلام ببلاد کفر می‌رود، نام وی در اصل عاصی آمد.

نارجیل

- جوز هندوست، بکوبند و آب بر وی زنند چون شیر گردد، اگر آب غوره بر وی زنند دوغ گردد. کدو دانه از شکم ببرد، بپوست وی کشتیها بندند از بهر آنک قیر در آب شور نماند و آنرا کنبار[۱۵۳] خوانند. نارجیل بر جزیره شلاهط روید، جانوران آب وی بخورند مست شوند آنگه ایشان را صید کنند.
بر آنجا کوهی است از آن آتشی برآید بلند، چند هزار ارش برشود. و نارجیلی آورند از دریاء هند آنرا مردم آبی آرند و کس نداند منابت وی، و مردم آبی آنرا بر ساحل نهند و آهن بدل آن بردارند و کس نداند کی بآهن چه کنند و العلم عند اللّه.

باب الهاء

هلیله

- در شهر کابل بود، آنک نارسیده بود اصفر خوانند، آنک رسیده بود کابلی خوانند و آنک بر درخت خشک شود اسود خوانند. هلیله دوایی مبارکست و نافع، بسا معدهاء تباه شده کی آن بصلاح آورد. مرد[۱۵۴] را از ماخولیا و سودا برهاند، اعصاب را تقویت دهد، طعام را هضم کند. گویند پیری عادت کرد کی هر روز یک در مسنگ می‌خورد جوان شد و دندانهاء بیفتاده برآورد،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۶

این معنی محال بود اما صحتی و قوتی زیادت کند و در منافع این دوا و سازگاری وی شکی نیست.

باب الواو

الاوراد

[۱۵۵]- ورد انواع است سپید و زرد و سرخ و زاولی و فارسی از همه نیکوتر بود. مار و حیوانات دوست دارند. در بلاد زابج گلی است نیکو بزمستان و تابستان بود[۱۵۶] اگر از آنجا بیرون آرند سوخته شود و مذهل بن سخر السیرافی ۱۵۷] مبلغی ازین گل جمع کرد و در گلیمی نهاد، خواست کی بیرون آورد، آتشی از دریا برآمد و گل را بسوخت و این نادر است. بارمینیه گلی است زرد یرقان ببرد، بتبت گلی است هر که ببوید زرد شود و زعفران همین فعل دارد و هر که بخورد سرخ روی شود. اگر بروغن گل بینی گربه بیندایند بمیرد. گل تازه کی اول بشکفد، بامداد بسه انگشت دست چپ یکی بگیرد و بر چشم مالد، آن سال درد نکند. گل مقوی دل است، قابض است و یا قبض اسهال کند.

باب الیاء

یبروح

- چوبی است بارّان باشد از زمین برآید، مانند آدمی گیسو دارد، بوی وی مرد را بخواباند، شربت وی قتالست، هرکه آنرا از زمین برکند بمیرد.

پس رسنی در آن بندند و سرش در میان سگ بندند و گوشت را بسگ نمایند تا سگ قصد گوشت کند، آنرا برکند و سگ بمیرد و باشد کی یکی ده ارش بود و درین حدود نباتی است هر که با خود دارد خندد تا برعنایی کشد، چون بیفکند بگرید.

و در تاریخ روم خوانده‌ام کی اسکندر بسرحد شمال رسید دریاء عظیم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۷

دید، خواست کی بگذرد لشکر وی نمی‌گذاشت، چون بآخر ساحل رسید آوازی منکر شنید، چون رعد، ویرا گفتند بر ساحل این دریا بیشه عظیم است، در آن درختهاء بلند، هر درختی سیصد ارش و همیشه درین بیشه باد آید، شب و روز، این درختها بر یک دیگر می‌زنند، این آواز غریو آن باد است ۱۵۸]. آفریدگار برین درختها مرغانی آفریده است، برنگهاء لطیف بپیکر چون آدمی و ازین بیشه نروند و نه ازین باد بگریزند. اسکندر چون بساحل رسید شخصی را بفرستاد کی ازین بیشه خبری

آرد. چون درشد شیری قصد وی کرد، بدرختی برآمد، درماند از بیم شیر و دریا و باد، پای مرغی بگرفت ۱۵۹]، مرغ برخاست تا با ساحل آمد، پای وی بگذاشت فرو آمد و اسکندر را خبر داد کی بیش ازین راه نیست. ازین جنس حکایتها بسیار آمده است و ما بر آنچ معروف‌تر بود اختصار کردیم و فصلی دیگر بگوییم در درختهاء مجهوله چنانک آورده‌اند ایراد کنیم.

فصل فی عجایب الاشجار المجهولة الغریبة

اشاره

درختی است بزمین یمن در حدود مهره، آب از آن چکد و صباح بن باوی ۱۶۰] گوید «هرگه ماه حرام درآید آب ازین درخت گشاده شود تا مصانعها پر کند و چون ماه حرام برود آب باز استد.» و در ولایت سرندیب جزیره‌یست از میان آب سیاه برآمده و آب خوش نباشد، پس بر آن جزیره نیزها و قلم روید، بن قلمها سوراخ کنند آب زلال از آن روان شود، نیزه آب سیاه می‌خورد و آب خوش می‌دهد و مثل وی چون ابر است، آب تیره بردارد و خوش باراند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۸

شجرة بحریه

– در حد مغرب دریایی است هر زمانی در آن درختی پدید آید سپید مانند بلور و در آن دریا می‌رود و هر سال کی پدید آید فراخی بود.
ملك مغرب زنجیری در آن درخت بست و آنرا در کوه محکم کرد. روزی آن درخت چندان بگردید کی زنجیر بگسیخت و ناپدید شد، مدتی دراز برآمد، جمعی از جانب مشرق بیامدند[۱۶۱]. ملك احوال شهرها می‌پرسید. یکی گفت در حدود مشرق دریاییست در آن لاك‌پشتی بر پشت وی درختی رسته از استخوان سپید هر وقتی ناپدید شود، اکنون ظاهر شد طوقی آهنین در میان وی بسته نمی‌دانیم کی حال وی چیست و آن طوق از کجا آورد تا ملك ایشانرا خبر داد ازین.

شجرة کبیره

– درختی است بر دوازده فرسنگی حواس، معوین ۱۶۲] گویند هفتصد شاخ دارد، از بسی گونه مرغ بر وی نشیند، هر سال یکبار خود را بجنباند چندان سرگین مرغ بزیر آید کی همه زمینهاء ولایت را کفایت بود.[۱۶۳] و بحد کیمیاك سرما بود، آنجا درختی است هر که در زیر آن درخت رود حرارتی بوی رسد اگر ده گام پیش رود سرما یابد. اگر در زیر این درخت آتش کنند باران آید و این غریب است.

شجرة العصافیر

– درختی است بـدیار صـخر، بر آنجا مـاران باشـند عظیـم، در مهرگـان آن درخت برگهـا را بریزانـد، بعـد از چنـد روز همه گنجشك گردد و بپرد، حکما گویند باقلی مگس گردد و بپرد.

شجره

– درختی است بحد خرخیز، سـنجاب بر آن درخت نشـیند و از آن خورد، مرغیست کی این سـنجاب را بمنقار پاك می‌کند و سنجاب از وی گریزد.

شجره خشبهٔ الفرج

– چـوبیست بایلاـق آنرا مرغی شـناسد کی سـرخ و زرد بود، مردم بچه وی را هر دو پـای ببندنـد، مـادرش برود و آن چوب را بیاورد

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۲۹

و بنهد، بند پای بچه مرغ گشاده شود.

شجره

– درختی است صـمغ وی قطران بود، شـاخ وی ببرنـد آبی از آن روان گردد، قطران شود گرم و خشـك است بـدرجه چهارم، جثه مرده را نگه دارد.

شجره کارو

– درختی است بحد کرمان، شاخهاء[۱۶۴] وی هر یکی رسنی فرو گذارد از سقف وی کودکان بدان بازی کنند، میوه دارد در آن نه نفعی نه ضرّی.

شجره کاوی

– درختی است برگ وی تلـخ بود، خون از بینی بگشایـد، آتش بـدان کار نکند، ترسایان از آن صـلیب سازند و بر آتش نهند بنسوزد، گویند از صلیب عیسی است علیه السلام.

شجره

- بحدود خوارزم درختی است سوراخی در آن کنند عسل از آن بیرون آید، یک رطل مردی بخورد مست گردد و عجب نیست کی هیچ حکیمی یک قطره آب ببالا نتواند برد و این عروق اشجار آبها را بخود می‌کشند و ببالاء درخت می‌فرستند تا میوها و مغزها گردد.[۱۶۵]

شجره

- درختی است بحدود مغرب میوه وی چون پشم بود، زنان آنرا می‌تاونـد و سراویلها بافند، اول شکوفه آرد پس چندان حقه حقه بدرآید پر از پشم.

شجره

- بهندوستان درختی است بر آن جز طوطک ننشیند هندوان آن درخت را سجود کنند گویند از بهشت است و مرغش بهشتی است و چون زخمی بر آن درخت آید آبی سرخ چون خون بیرون آید.

شجره

- درختی بود در شام چون تود[۱۶۶] هر برگی چون چراغی افروزد دست نسوزاند، چون برگها بریزد ناپدید شود و بعضی از چوبها، آب ویرا نپوساند[۱۶۷]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۳۳۰

و در آسیاها افکنند، چون کهن شود بشکافند، در شب تاریک مثل آتش افروزد.

هندوان فخر کردند بدرختی کی در ولایت ایشان بود بروز اکهب نماید بشب افروزد از چند فرسنگ بینند و در همه هندوستان سه درخت بود ازین و ببابل بیشتر بود، اما بابل برگردید و همه ناپدید شد.

این مقدار کفایت بود از درختهاء غریب کی گفته آمد و العهدة علی قایلها. و ما رکن ششم بگوییم در صفت آدمی و صور آن انشاء اللّه تعالی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۲

الرکن التاسع فی عجایب الطیور

اشاره

بدانک خدای تعالی فرشته آفرید و جنی و پری کی بلطافت چنان‌اند کی در هوا یکی بی‌مسافت از اقلیمی باقلیمی رود و از لطیفی در حاسه چشم آدمی نیاید.

آفریدگار دانست کی بعضی انکار کنند مرغانرا آفرید کی در هوا می‌روند بی ماسکه، از چند گونه بعضی لطیف و بعضی

ثقیل‌تر و هرچه لطیف‌تر آواز وی لطیف‌تر.
چنانک هزار دستان و شنفار[۱۶۸] و هرچ سنگی‌تر در آواز وی درشتی بود بیشتر، چنانک طاوس و بط. و ما از مرغان بزرگ خاصیات ایشان بگوییم. قال اللّه تعالی «أَ وَ لَمْ یَرَوْا إِلَی الطَّیْرِ فَوْقَهُمْ صافَّاتٍ وَ یَقْبِضْنَ ما یُمْسِکُهُنَّ إِلَّا الرَّحْمنُ.»[۱۶۹] گفت چرا درین مرغان نگه نکنید در هوا صف کشیده‌اند ایشان را کی نگه می‌دارد در هوا جز خدای عز و جل؟

[باب ذکر برخی پرندگان بزرگ

ذکر العنقا و ما جری بینه و بین سلیمان علیه السلام

اما از مرغان بزرگ کی شاه مرغانست عنقاست کی ویرا سیمرغ خوانند، در سر[۱۷۰] کوه قافست، سبب آنک سلیمان گفت همه کارها بارادت آفریدگار رود. عنقا گفت «بلی و بخواست ما.» گفت «چنین مگو کی خدای تعالی مرا خبر کرد کی امشب بمغرب دختری بزاد و بمشرق پسری بزاد و هر دو بیکدیگر جمع آیند بسفاح.» عنقا گفت «من این قضا بگردانم.» گفت «نتوانی.» گفت «توانم و کفیلی بدارم، هامه را بکفالت بداد.» سیمرغ آن دختر را بربود و بکوه قاف برد بر سر درختی عالی، در زیر وی دریایی عظیم. آفریدگار چنان تقدیر کرد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۳
کی این پسر ببازرگانی افتاد، بدان ساحل رسید، درختی عالی دید بر سر آن آشیانی. دختری نیکو بر آن نشسته. پرسید کی تو کیستی؟ گفت «مادر من سیمرغ است.» گفت «ای دختر تو برین درخت نترسی کی روزی بادی ترا[۱۷۱] بدریا اندازد.» گفت «چه کنم؟» گفت «اینجا اسپی مرده است من در شکم وی روم.
چون سیمرغ بیاید از وی درخواه تا آنرا پیش تو آورد. گفت «بلی.» و این پسر در شکم اسپ پنهان شد. چون سیمرغ بازآمد از وی آن درخواست. وی آنرا پیش آن دختر بنهاد. چون سیمرغ بازگردیدی، از آنجا بیرون آمدی و با دختر بودی تا آبستن شد. چون آواز پر سیمرغ شنیدی در شکم اسپ رفتی. پس سلیمن سیمرغ را گفت «آفریدگار آنچ قضا کرده بود تمام شد، برو این دختر را بیاور.» سیمرغ آمد و دختر را گفت «ترا پیش سلیمان خواهم بردن.» گفت «مرا چگونه بری؟» گفت «ترا بمنقار برگیرم.» دختر گفت «من از دریا می‌ترسم و در منقار تو خسته شوم، مرا در میان آن اسپ آنجا بر.» گفت «شاید.» دختر در آنجا رفت، عنقا آنرا برداشت و پیش سلیمن بنهاد. سلیمن گفت «ای پسر و ای دختر بیرون آیید.» هر دو از آنجا بدر آمدند. سیمرغ خجل شد و ایمان آورد کی هرچه باشد از خیر و شر همه بخواست آفریدگار بود. و سیمرغ بکوه قاف شد و دیگر ویرا کس ندید و هامه ازین خجالت بروز بیرون نیاید و بشب نوحه می‌کند.
حکایت ملک سیستان را آرزو کرد که سیمرغ را ببیند. بسرحد هندوستان شد و پرسید از وی. گفتند «در وقتی معلوم بجزیره رامنی آید.» وی مترقب بود تا بدانجا رسید. کوهی دید سر بر آسمان رسیده، بر سر آن درختی عظیم بر آن آشیانه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۴
عنقا، پنهان شد تا سیمرغ برآمد. هوا را دید جمله ملون شده و آوازهاء چنگ و پیشه و سازهاء شگفت و زجلها از پرهاء وی می‌آمد و از شاه بالهاء وی آتش می‌درفشید. ملک پنداشت کی بباغی آراسته می‌رود در هوا، در آن مطربان سازها راست کرده یا بهشتی ظاهر شد و بوی عطر شنید و صد هزار دایرهاء زرین بر جناحهاء وی برگذشت و بر آن آشیانه نشست، نهنگی

از چنگ وی در افتاد. ملك شگفت ماند از عظمت وی. هندوان گفتند هر وقتی کی ناگاه بدین آشیان آید در ولایت ما از بیم او نه شیر جای دارد، نه اژدرها، نه کرگدن و همه را بخورد. و نفور و وشکرد مرغی است و ما قصه وی در باب طب گفته‌ایم از عجایب و شگفتی وی اینجا کفایت بود این مقدار.

خاصیة العقاب

عقاب مرغیست عظیم، سیاه، قوتی دارد، همه مرغان از وی ترسند، آوازی دارد هول، منقاری معقف، در هرچه آویزد برکند. چنگها دارد هر یکی را زخم چون سیخی بود. بسینه حمله سوار را بیفکند. یکی گوید «عقابی از گله گوسفندی می‌ربود، سگ گه بانگ بر وی زد گوسفند را رها کرد و سگ را بربود در هوا شد و سگ فریاد می‌داشت تا ویرا بلند برداشت تا آواز سگ منقطع شد، پس رها کرد تا بزمین آمد و هلاك شد.»
حکایت بشار را پرسیدند «اگر آفریدگار اختیار بتو دهد کی حیوانی گردی چه اختیار کنی؟» گفت «اختیار کنم کی عقاب شوم.» گفت «چرا؟» گفت «زیرا کی جای عقاب بلندتر جای بود، کس بآشیان وی نرسد و دراز عمر بود و همه مرغان از وی ترسند و شوکتی دارد کی شیر را بزند و بشب چون پرد از هر دو بال وی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۵
آتش درفشد.» و خایه عقاب بزرگ بود، دشخوار زاید. نر از زمین هندوستان سنگی بیارد چون دانه خرماء هندی، آنرا ماده بیند حالی بزاید و در آشیان وی یابند. و بچه را از تندی بیرون کند، کاسر العظام آنرا بپرورد، چون بزرگ شد بازآید پیش مادر و پدر. عقاب را کی بخواب بینند سلطان ظالم بود، و شیر از عقاب فریاد کند کی با وی جنگ کند، و سی و دو روز بر سر خایه نشیند و همه مرغان بزرگ دیگران بیست و دو روز بود. واله چون پیر شد، بچگان ویرا برگیرند و منزل منزل ویرا می‌پرانند. چون چشم اله تاریك شود بچشمه آب صافی آید و حلقه می‌کند گرد آن و بالا می‌گیرد تا پرش سوخته شود از گرما و تاریکی از چشمش برود. پس در چشمه آید چند بار، جوان گردد. چون منقارش دراز شود شکار نتواند کردن بدان هلاك شود، و هرچه بگیرد زودتر جگر وی خورد. طبع شیر دارد. گویند عقاب گاهی نر بود و گاهی ماده و کفتار سالی نر بود و سالی ماده و درخت بلوط سالی بلوط آرد و سالی مازو و بچه خوك مخطط بود و بچه گاو کوهی منقط بود چون بزرگ شوند خطها ناپدید شود.

کاسر العظام

کاسر العظام مرغیست بزرگ، خاکستر رنگ، بچگان را دوست دارد، تا بچه صقر را ببرد و بپرورد. در اصل حلق وی آفریدگار دو استخوان آفریده است، سنها[۱۷۲] از آن برآمده محکم، استخوان در حلق گیرد و قوت کند بر آن استخوان تا چون خاك کند و آن از خاصیتی است کی آن استخوان بآهنی نتوان شکست بآسانی، مگر بجهد کی بر وی زنند و آن هم‌چنانست کی نیش عقرب کی بر طنجیر زند سوراخ کند، و پس گردن این مرغ خاصیت آن دارد کی استخوان شکند و آفریدگار را تصرفها رسد تا چنین مرغی را در حلق دندانها آفریند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۶

خاصية النسر

نسر کرگس است، بعضی ضعیف باشند بعضی قوی، و این مرغیست ثقیل، بسیار خوار، چندان بخورد کی بپر نتواند پریدن، پس بوثبات می‌جهد و می‌افتد تا بالا گیرد طبقه طبقه و هوا در زیر جناح آورد، آنگه بر طیران قادر شود.
آوازی هول دارد، بزرگترین سلاح وی بانگ است و قوت، و چون چشم وی تاریک شود، زهره آدمی بجوید و در چشم مالد تا نیک شود. اما چنگ وی چون چنگ خروس بود کند و کوچک و لیکن جسور و شجاع بود، از هیچ چیز نترسد مگر از خفاشه و خفاشه ضعیف است. ماده کرگس آشیانه بندد از بلگ چنار، زیرا کی خفاشه از برگ چنار ترسد و اگر خفاش بر درخت چنار آید بمیرد.
گویند کی سلیمن علیه السلام بکرگسی بگذشت کی با ضب محاکاۀ می‌کرد. نسر گفت «عجبی می‌بینم، خلقی می‌رود بدویا و طعام بدست بر دهن می‌برد و سخن می‌گوید.» ضب گفت «اگر چنین است کی می‌گویی مرا از قعر دریا برآورد و ترا از هوا بزیر آورد و عالم را بگیرد. تا وی باشد هیچ حیوان را حکم نباشد.» و گویند کی نسر ببالا بر شود مقدار تیرست فرسنگ و از وی بوی مشک آید بخاصیتی کی در جوهر وی است، چنانک هدهد گندد بخاصیتی کی در وی است. بعضی گویند کاین بوی خوش از آنست کی کرگس آهو خورد و نافه مشک خورد.

خاصية الهما

هما مرغی است خجسته در ولایت صاعون ۱۷۳] بود و در هر مدتی ظاهر گردد و گرد شهر می‌گردد و آنگه بر سر شخصی نشیند آن سال فراخی بود. پس
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۷
اتفاق کردند کی بر سر هر کس کی نشیند او را ملک کنند و او را پادشاهی دهند. پس روزگاری دراز این همانا پدید شد. روزی هندویی با شخصی می‌رفت و می‌گفت «اگر هما بر سر من نشیند ولایت صاعون ۱۷۴] خراب کنم.» آن دیگر گفت «اگر بر سر من نشیند مملکت را آبادان کنم.» هما بزیر آمد و بر سر هندو نشست. مردم شهر هندو را پادشاه کردند و عالم خراب می‌کرد. روزی این یار ویرا گفت «رحمت کن بر خلق.» هندو گفت «من خشم خداام، مرا مسلط کرده اگر خلق خدا نیت نیکو کردندی بر سر تو نشستی چون بد نیت‌اند لاجرم بر سر من نشست.»

خاصية النعامة

شترمرغ اعضاء مرغان دارد، مگر پاها کی پای شتر دارد و نه چنان پرد کی مرغ و نه دود چنانک چهار پای، روی برباد نهد و سینه بر هوا زند و بپا می‌دود و بالها می‌زند میان طیران و زفیف رفتاری حاصل کند کی تیر بوی نرسد و جانوری است شترمرغ کی نه با مرغان درسازد و نه با چهار پا آرام گیرد. از جمله نوادر[۱۷۵] است. گرگ را بگیرد و به نر و ماده گرگی را بکشند و هر چهار پاء و دو پای کی یک پایش شکسته شود بر دیگر پای اعتماد کند مگر نعامه کی یک پایش شکسته شود از پا بیفتد و نعامه بر پشت گرگ نشیند و ماده در پس وی افتد و ویرا می‌دواند و می‌زند تا بکشدش. و شترمرغ سنگ را بنمارد و

جزع را بنمارد و جزع در شکم وی آب شود و اگر ده سال در آتش سوزانند نسوزد. و این خاصیت معده‌یست چون معده سگ و گرگ کی استخوانرا هضم کند و لیکن استخوان خرما هضم نکند. و اسپ ام غیلانرا هضم کند و لیکن جو را هضم نکند.

شترمرغ سی خایه بنهد بر خطی مستوی کی در آن هیچ تفاوت نبود

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۸

و خود را بکشد دراز و بر سر همه مشتمل شود و با این همه باشد کی خایه خود بگذارد و بر خایه دیگر خسپد. و مرغی است کی بحس چشم زندگی کند، موی کفله ۱۷۶] چشم زیرین و زبرین دارد چون آدمی. خایه بعضی در زیر گیرد و بعضی در خاك کند و در هر یکی سوراخی کند تا کرم در آن افتد و بخورد بچگان دهد.

و آنچ در آفتاب نهد می‌خورد. اغلب سنگ و ریگ خورد. از سایه خود ترسد از جانبی رود کی مستقبل آفتاب بود تا سایه را نبیند. چون ابتداء سرما بود و خرما سرخ گردد پای شترمرغ سرخ گردد. پوست خایه وی در سرکه افکنند بجوش آید، در دیگ افکنند باندك آتش بجوش آید. آتش را دوست دارد وی را بآتش صید کنند. هر جوهری کی بیند برباید و بخورد و حلقها از گوش مردم رباید و گوشها برکند و بجثه از عقاب و زیغا و کرگس مهتر بود.

طیر غریب

یاغیس ۱۷۷] مرغیست از آن سوی اسکندریه بر درخت نشیند و پرها اندازد و هر پری زخم کند، چون تیرسی بچه برآورد. دنبالی دارد در پس پشت آورد، بچگانرا بر دنبال نشاند، می‌رود، بچگانرا می‌برد تا آنگه کی بزرگ شوند و بپرند و این مرغ در عمران نباشد و نگذارند کی قتالست.

خاصیة الصقر

صقر مرغیست قوی و وشکرده و حمله برد بسینه و سلاح وی سینه بود و تیز پرد. بیك ساعت دویست فرسنگ برود و بسیار خوارست. چون سیر بخورد نتواند برخاست، ویرا بسیری صید کنند. بچه وی سه باشد از عسری یکی را بیرون کند. کاسر العظام ویرا تربیت کند، و صقر آوازی دارد سهمناك و دهانش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۱۹

گندد و الاسد و الصقر موصوفان بالبخر.

الحدأة

حداة ویرا زغن گویند، مردار خوارست. ویرا با کلاغ دشمنی بود.

و خایه زغن اگر بدل کنند چون بچه برآرد جنس خود نبیند غریو کند و دیگرانرا جمع کند از زغن و ماده ویرا بکشند. مرغیست خسیس، خایه وی سپید بود، خلاف خایه کلاغ کی خایه کلاغ پیسه بود.

حباری

جوزهر[۱۷۸] باشد، مرغیست جوارح و دشمن صقر است. هرگه صقر ویرا دریابد حباری بگریزد و بالا گیرد و حدثی کند بر صقر و در شکم حباری سلخی بود لزج چون بر صقر ریزد، پرهای وی درهم دوسد و عاجز شود. پس حباریات جمع شوند و پرهاء صقر برکنند تا هلاک شود. گویند کی «سلاح الحباری سلخها» چنانک سلاح طرابی فسا بود و از گند وی جانوران گریزند و طرابی در آشیان ضب رود بیک فسا، ضب جان بدهد. مثل زنند کی ناکسانرا سلاح زنان سلیطه باشند یا سگ گزنده چنانک حباری را سلاح سلخ بود. گویند کی حباری موی باز افکند بیک بار و دیر باز روید و باشد کی از غم بمیرد و وی رنگی نیکو دارد و مرغی است علوی جبلی. ببصره ویرا بگیرند در حوصله وی حبهٔ الخضراء یابند، و بشوکت از صقر ضعیف‌تر است اما بحیله صقر را هلاک کند.

البازی

بازی مرغی است جسته ۱۷۹] و رعنا و تند و هرچه آفریدگار در وجود آورد نر بزرگتر و تمام‌تر بود از ماده، مگر باز کی ماده بزرگتر و خوب‌تر بود از نر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۰

و در باز نخوتی باشد، چنانک ملوکانرا. چشمی دارد، بتکبر نگرد، حدقه وی زرد باشد و آن چرخ و بهله سیاه بود بر سر کوهها و درختهاء عادی بود یا بر دست ملوکان نشیند. صید بپای کند. بیدار باشد و زیرک و پخته و خام‌خوار، ویرا از گرد و دود نگه باید داشت. اگر عقاب با وی گشتی کند چرخ از خایه آرد. اگر چرخ با وی گشتی کند بهله آرد از خایه و فی الجمله مرغی وفادار است کی صید گیرد و بازآورد.

شنیدم کی سلطان مسعود رحمه اللّه نزدیک بهستون بود، تذروی بدید گفت «کاشکی بازی بودی تا این تذرو را بگرفتی.» از تقدیر آفریدگار بازی درآمد و بر دست وی نشست، آن باز را گرامی داشتی. روزی بشکار رفت باز را با خود ببرد، بادی عظیم برآمد، باز آواره شد سلطان بازگردید، دل‌تنگ بعد از سه روز سلطان بر در سرا پرده بود باز از بالا درآمد و بر دست سلطان نشست.

مقصود آنست کی اهتداء دارد و زیرکی و چابکی ۱۸۰] و وفاداری و هرچند کی سپیدتر بود نیکوتر بود و هنر وی بسرگین بدانند. چنانک دورتر بیندازد قیمت وی بیشتر بود. این مقدار گفته آمد از مرغان جوارح کی گوشت و خون خورند و ما بابی دیگر یاد کنیم در مرغان کی حبوب خورند و کرم.

باب فی الطیور[۱۸۱]

ذکر الحواصل

حواصل مرغ آبی است بزرگ، در بطایح بصره و واسط بود، نه ببلاد ترک بود نه ببلاد هند. بغایتی سپید و نرم بود، از پوست

وی فروها سازنـد، حرارت نیکو کنـد. اول چون بچه برآرد پرهاء وی سیاه بود، پس سپید می‌گردد مانند شیر. حوصله بزرگ دارد از حشرات و آب پر کند و آنگه برمی‌آرد و می‌خورد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۱

ذکر الحمام

حمام کبوتر است مرغی ألوف است و عامه مردم ویرا دوست دارند، زیرک بود و نیاک و بسیار نسل و اهتدا می‌آموزد کی از صد فرسنگ بازآید. و در وقت سفاد بوسه نهد و زقه کند و آن خایه کی از زقه آید فرخ ندارد و کلاغ را خایه اززقه آید و فرخ دارد، و کبوتر باشد کی صد دینار قیمت وی بود و نامها آرد از جایهاء دور، باشد کی بچه بیست دینار بود و خایه پنج دینار. بشب راه کند بنجوم، و بادها جنوبی و شمالی بشناسد. ببال جنگ کند مانند دست، از باز و شاهین تیزتر بود و لیکن از بازی و شاهین بترسد، بیفتد تا ویرا بگیرد. برسالت نر را فرستند کی قوی‌تر بود و زودتر با سر ماده آید. بطرفهٔ العین از آفاق بآفاق رود و اگر ویرا باز دارند دیری یا پرش ببرند چون باز روید با جای خود آید.
اگر یک پرش ببرند عاجز شود و همچنین آدمی کی یک دست ندارد نتواند دویدن. و نباتهٔ بن الاقطع در مصاف شمشیر زدی، هرگه شمشیر بر جای افتادی باستادی، اگر خطا کردی نباته بر وی درآمدی.
مسئله- اگر پرسند کی ملایکه را هفتاد بال باشد و کم و بیش، لقوله تعالی «أُولِی أَجْنِحَةٍ مَثْنی وَ ثُلاثَ وَ رُباعَ.»[۱۸۲] اگر دو بال بود یا چهار یا چهارصد شاید مادام کی جفت بود بر تعدیل. اما چون سه بود یا پنج، طاق ممکن نبود.
ما گوییم کی عدد ثلثه داخل بود در عدد رباع و جواب دیگر گوییم آفریدگار قادر است کی مرغ را بسه بال بپراند، چنانک کرگدن را و خر هندی را یک سرو آفرید و ماهی را هفت جناح آفرید و خفاش بی‌پر می‌پرد و زرزور بپرد و بپای هرگز نرود.
و کبوتر پیش زنان نباید داشت کی تقاضاء شهوت کنند، زیرا کی نظر کردن در تقبیل و جماع شهوت مرده را زنده کند. و از کیاست کبوتر گفته‌اند کی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۲
بابویه ۱۸۳] گفت «جفتی کبوتر طیار داشتم و جفتی مقصوص.» چون سلطان ویرا محبوس کرد مدتی، پس رها کرد، بچگان مقصوص بزرگ شده بودند. گفتم «سبحان اللّه این بچگان چه خورند کی نتوانند پریدن؟ بعد از ساعتی کبوتر طیار بازآمد، این هر دو بچه مقصوص بدویدند و منقارهاء طیار درگرفتند تا زقه در دهن ایشان کرد.»
حکایت گویند ملکی کنیزکی خریده بود نیکو، مدتی با وی بود مرد را نمی‌توانست دیدن. درماند، از حکیمی پرسید کی حال چنین است و شهوت این کنیزک مرده شد. حکیم بفرمود کی در آن خانه کی وی است جفتی کبوتر می‌دارد. وی جفتی کبوتر پیش وی فرستاد. کنیزک می‌دید کی نر با آن ماده بازی می‌کرد از زقه و تقبیل و جماع، شهوت مرده زن بحرکت آمد و تقاضاء مرد کرد.
و بدانک کبوتر را بتازی هادی گویند و بهترین کبوتر کبود بود و سیاه سوخته بود و سپید ضعیف بود. و کبوتر چون پیر شد بوسه ننهد و باشد کی دو ماده جفت شوند و چهار خایه برآورند و لیکن بچه ندارد و خایه از آواز رعد آب شود و بهترین بچه وی در بهار و پائیز[۱۸۴] بود و در زمستان و تابستان بد بود و در سالی یک بار نر و ماده را از یکدیگر جدا کنند تا آرزومند یکدیگر شوند و خایه تباه نکنند، کبوتر را حلبه و زیره و نانخواه سود دارد، کندر نه ۱۸۵] در برج وی بسوزانند سود دارد. اگر

سعتر یا انجیل خشک بکوبند و بوی دهند از آن برج جدا نشود. بال کبوتر بانگشتری زرین داغ کنند از آن برج نپرد این خاصیت زر است نه از انگشتری. اگر چند دسته سداب در برج نهند دله و گربه و مار از آن گریزد. اگر خون کبوتر در سایه خشک کنند و بسایند و در چشم کنند،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۳

تاریکی و شب کوری ببرد. گوشت کبوتر معده‌ها را تباه کند بخاصیهٔ فیه.

خاصیهٔ الدیک

دیک، خروس بود، مرغی است لطیف و رعنا و استاب ۱۸۶] دارد نیکو و تاج دارد و گوشواره و لحیه و شجاع بود و غیور و نیاک، بسیار ماده و سخی بود، دانه را بماده بخشد و شب کم خسبد، اوقات را شناسد، طبع وی طبع اضطراب ۱۸۷] است، در منقار و چنگ وی سمی بود تا خروسی منقار بر چشم ثمامهٔ[۱۸۸] بن الابرش زد از آن بمرد. یکی خروس داشت جنگی، یکی گفت «آنرا بمن فروش.» گفت «ویرا برده‌اند کی با سگی جنگ کند برهن.» بعد از ساعتی باز آوردند، بمبلغی بخرید، در خانه برد بچشم دختری جست ویرا کور کرد.

حکایت اياس بن معاويه خروسی را دید گفت «این خروس پیر است.» گفت «چگونه دانی؟» گفت «زیرا کی دانه می‌خورد و اگر جوان بودی بماده دادی.» در مثل گویند «هو اسخی من الاقطعه.[۱۸۹]» و خروس نیکوتر از طاووس است خاصه نبطی. و چون بانگ بر خروس زنند جواب دهد بجفا و زجر و هر خانه کی در آن خروسی سپید بکشند نکبتی برسد. و بچه مرغ را بمنقار درآویزند اگر ساکن بود دجاج بود اگر مضطرب شود خروس بود.

حکایت گویند باز خروس را گفت «ترا بپرورند در خانه، چون دست بتو آرند بجهی و از ایشان گریزی و فریاد داری و مرا ببزرگی بگیرند از بهر ایشان صید

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۴

کنم.» خروس گفت «اگر تو از بازان آن رسوایی دیده بودی کی من از خروسان دیده‌ام تو از من گریزنده‌تر بودی.» یعنی خروس با خروس جنگ کند آنک مغلوب بود با وی سفاد کند- و شتر همچنین کند مغلوب مسفود بود.

نصر بن یسار گوید «ترکان گویند ملوک را شش خصلت باید تا پادشاهی را بشاید: شجاعت خروس، نرمی دجاج، دلیری شیر، حمله خوک، خیانت گرگ، حیله روباه.» بدانک خروس را کی در خواب بینند شخصی عجمی بود.

عمر بن الخطاب در خواب دید «کأن دیکانقرنی نقرات، فأولت ان رجلا من العجم سیقتلنی.» تا ابو لؤلؤ ویرا بکشت. و کاروانی کی خروس سپید در آن بود، شیر آنجا نگردد، بانگ وی بیمارانرا سود دارد بشارت دهد بآمدن صبح. گویند زنی برهنه خروسی سپید بدست گیرد و در دشتی کی گیاه شیر[۱۹۰] بود بگرداند، این گیاه خشک شود، و خروس را خصی کنند لطیف گردد و خصی کردن خروس چنان بود کی زیر ران تهی‌گاه وی بشکافند بکارد باریک و انگشت در کنند از پسش هر دو خایه بگیرند و ببرند و یک شبان روز نگه دارند تا نطپد تا نیکو شود. مرقه گوشت وی اسهال سود کند بخاصیهٔ فیه. خروس را بدوانند گوشت وی لطیف شود.

خاصیهٔ الدجاج

دجاج مرغیست پرمنفعت، بسیار بچه و عاجز و ابله. اگر ده سال در خانه بود و بدر می‌آید چندان پس کی فرو گذرد، راه با خانه نیاورد و خود را از هیچ دشمنی نگاه نتواند داشت. اگر موشی حرکت کند جزع و زاری کند.

آنگه کی حذر کند بررفی یا بطاقی رود. در حالت کوچکی لطیف بود و چابک و تیرست خایه بنهد و بگذارد آنگه طلب کند و غریو کند. اگر پنج خایه در

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۵

زیر وی نهند راضی شود و بر سر آن نشیند و بهفده روز برآرد. و اگر خایه را بشکنند اول روز سه نقطه در آن پیدا بود، دل و دماغ و جگر و بیشتر از همه نقطه دل بود در میان زرده، آنگه عروقها بدان پیوندد، آنگه سر پدید آید، آنگه بالها.

چون تمام شود پوست خایه بشکافد و آن مرغ در آن گرده ۱۹۱] پیچیده بود، سر در زیر بال راست کرده و پایها راست کشیده، در زیر بال چپ چون گوزی مدور شده از آن برآید، از هم باز شود و برخیزد و حالی دانه برچیند. و عجایب خایه کسی داند کی هر روز از زیر مرغ یکی برگیرد و می‌شکند و می‌بیند. و مرغ خانگی چنان ابله بود کی خایه خود را نشناسد تا خایه مرغ آبی در زیر گیرد و برآورد. چون برآورد بچه از وی می‌گریزد و داند کی بچه وی است و وی نداند کی مادر وی است ۱۹۲] و از دنبال وی می‌رود. و دجاج آب رشت خورد و سگ آب رشت خورد[۱۹۳] و کبوتر و شتر آب نیکو خورند.

دجاج چون بسیار شوند خایه کمتر کنند، چون درخت خرما کی شاخها بیک دیگر رسد بار ندهد. مرغ پیر را زرده خایه نبود و جوانه را خایه دو زرده بود. خایه گرد خروس بود، خایه دراز دجاج بود. از چهار چیز تولد کند از سفاد و خاک و باد و آب، چنانک نخله در جنب مخال بود در زیر باد وی بار برگیرد.

مردی ابن سیرین را گفت «مردی در خواب دیدم کی خایه می‌شکافت و سپیده برمی‌داشت و زرده می‌گذاشت.» ابن سیرین در گوش وی گفت «تو دیدی؟» گفت «بلی.» گفت «گور می‌شکافی و جامه مردگان می‌بری.» گفت «توبه کردم دیگر نکنم.»

و بدانک خایه در آب نهند اگر ببالا آید تباه است اگر بزیر رود درست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۶

است و در آفتاب دارند اگر رگهاء سرخ بینند تباه است. و اگر کسی خواهد کی مرغ را پانصد بچه باشد، بیست خایه در زیر مرغ نهد و برابر وی پانصد خایه بچند جایگاه بنهند در سرگین خشک و بیخته پنهان کنند و در میان هر دو خایه یک پر مرغ بنهد تا در هم نیاید و بسرگین همه را بپوشد، روز سیم می‌جنباند و هر روز همچنین می‌کند. چون آن مرغ خایها برآورد این خایها نیز برآیند، مرغی می‌رود با پانصد بچه و آرد جو خمیر کرده پاره پاره می‌دهد تا می‌خورند تا پرورده شوند. اما این بچگان هیچ خایه نکنند و جز کشتن را نشایند. و من دیدم خوانی بنهادند نیم خایه پخته بر آن نهادند سپیده و نیم زرده بقدر پنج من بود، شگفت ماندم که این خایه چیست. چون حال آن بحث کردم سیصد خایه را سپیده جدا کرده بودند و زرده جدا کرده و این همه زرده را در شکمی گوسفندی کرده و در بسته و آنرا در آب بجوشانیده تا پخته شده بود و آنرا مدور از آنجا برآورده در شکمی دیگر پر سپیده کرده و در آن نهاده و دیگر بار در آب بجوشانیده تا سپیده گرد وی درآمده و پخته شده. پس بیرون آورده و بکاردی بدو پاره کرده.

این مقدار اینجا گفته آمد تا خبیر باشند ازین معنی.

الدراج

دراج مرغی زیرک است از باد شمال فربه شود، از باد جنوب بیمار گردد و هنگامی که زلزله بود دراج بانگی کند کی مردم بدانند و از پس وی زلزله آید و این شگفت بود.

تذرو

تذرو مرغیست لطیف، آراسته، لونهاء غریب دارد و بقصه راست نیاید مگر بدیدن. و چشمی دارد بغایت نیکو و از طاووس آراسته‌تر بسیار، و لیکن نازک

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۷

بود و لطیف بود. وی را هیچ جوارح نشسته نتواند گرفتن مگر در هوا. باز قصد وی کند و سینه بر وی زند تا از درخت برخیزد، پس ویرا در هوا بگیرد. باراستگی وی کس مرغ نبیند. در ولایت مازندران باشد و در بقعهاء گرم سیر. مرغی است آنرا خروهک دری گویند، منقش، مرغی است چندانک ناخنی از وی هزار رقم و نقشها بر آن بود.

فی ذکر البط

بط مرغیست ثقیل، عاجز، صیاد آنرا بآسانی گیرد، در چنگ باز جان بدهد. صیادی حکایت کرد و گفت «صد مرغ آبی بگرفتم و کدوی بزرگ در آب افکندم تا بر سر آب می‌رفت و مرغ آبی آنرا می‌دید و با وی الف می‌گرفت آنگه کدو را برگرفتم و زیر وی سوراخ کردم و سر را در کدو کردم و جای دو چشم را سوراخ کردم و از آن سوراخ نگه می‌کردم و در آب می‌رفتم و مرغی را می‌گرفتم و بالهای وی می‌شکستم و بر آب می‌افکندم پس جمله برداشتم.[۱۹۴]

حکایت بازرگانی حکایت کرد کی مرغ آبی را دیدم کی بآب فرو شد و ماهی برآورد. کلاغی در جست و از وی بربود و مرغ آبی فریاد می‌کرد. یکبار دیگر فروشد، ماهی برآورد، کلاغ درآمد کی برباید، مرغ آبی درجست و پای کلاغ بگرفت و بآب فرو شد تا کلاغ را هلاک کرد و برآمد.

فی ذکر السلوی

سلوی مرغی است بشام بعضی گویند سمانه است و سلوی از جانب آسمان آمد بر بنی اسرائیل و منّ ترا نگبین است بر درختها نشیند بعبرانی زلیبا خوانند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۸

حکایت و من از ثقه شنیدم از شروان کی گفت در حدود شروان قحطی پدید آمد و مدتی دراز بماند و حیوان تلف شد و مردم ناامید شدند. بعد از سه سال مرغان برآمدند و بر آن ولایت مانند باران بباریدند تا بر هر بامی صد هزار هزار مرغ بنشست و صحراها و کوهها بگرفت و نمی‌توانستند پریدن، هر یکی بزرگتر از گنجشکی سیاه و مردم چندانکی توانست آنرا می‌کشت و می‌خورد و نمک می‌کرد و انبارها پر کردند و خلق از آن تنگی نجات یافت و آفریدگار از کار بندگان غافل نیست. و این سمانه خربق خورد و فربه گردد و اگر خربق، جانوری بخورد بمیرد و گوشت سمانه تتمنج آرد.

غراب الفلکی

اما طیور فلکی که حکما گویند بر قطب جنوب صورت غرابی است و آن مشتمل است بر نه کوکب. عرب آنرا عجز الاسد خواند و عرش السماک الاعزل خوانند.

الدجاجه

بر قطب شمالی صورت مرغی است آنرا دجاجه خوانند[۱۹۵] و چهار را از آن قوارس خوانند و ردف از پس است.

عقاب

و بر قطب شمالی صورت عقابی است آنرا نسر الطایر خوانند بالها بگشاده چنانك می‌پرد و آن نه کواکب است بعضی را طلیمان ۱۹۶] خوانند و عوام سه-
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۲۹
انزار خوانند و هم برین قطب تیری است مشتمل بر پنج کوکب میان منقار دجاجه.

خاصیهٔ السقا

سقا مرغی است ملون چندانک گنجشکی، پرهای زرد و سرخ و سیاه، و زیرك، و ریسمان از قفس وی دربندند و دلو کوچك در آن بسته ۱۹۷] و در زیر آن تغاری پرآب، بدان ریسمان آب را برمی‌کشد و پای بر سر ریسمان می‌نهد و بمنقار می‌کشد تا ببالا رسد باز خورد و رها کند و این اهتدایی شگفت است.
در هندوستان مرغیست بزرگ، دهان فراخ دارد و حوصله بزرگ چندانك راویه، در بیابانی کی آب نباشد، آب را بیارد و مرغان بی‌عدد پیش وی آیند و از منقار وی آب می‌خورند تا هرچند در حوصله وی آب بود زقه کند، دیگر بار آب آورد. و بدانك مرغان بعضی متوکل‌اند و بعضی کسوب، بعضی نابینا چون خفاش. و خلد دهن باز کند تا مگس در دهن وی رود آنگه بخورد، و در دریاء هندوستان مرغی لانه بندد، در میان آب از خاشاك و آنرا محکم بسازد، آنگه خایه بر آن نهد و بقرب پانزده روز بچه را بپراند و آفریدگار ویرا نگه دارد از موجها کی کشتی را زیر و زبر کند و بشکند.

خاصیهٔ الطوطی ۱۹۸]

طوطی ۱۹۹] معروفست، هندی بود. ویرا سخن گفتن درآموزند و سخن نداند و زبان وی بزبان آدمی ماند. در مثل گویند «طوطی ۲۰۰] بسبب زبان در حبس گرفتار آمد.» و هرون الرشید شبی در باغی بود، مرغی آوازی داد، وی تیری بآواز وی راست کرد و بر سینه مرغ آمد، مرغ را بکشت. هرون گفت «خاموشی

كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۰
مرغان هم نيكو بود.» گويند طوطكى را بگرفتند، طوطكى ديگر بسر قفس وى آمد.
ويرا گفت «اگر بهندوستان روى ياران مرا بازپرس و بگو كى تدبير من چيست؟» آن طوطك بپريد و طوطكانرا خبر كرد، كى فلان طوطك محبوس است، مى‌گويد «تدبير من چيست؟» آن همه طوطكان بزير افتادند و بمردند. آن طوطك باز گرديد وى را خبر كرد كى ايشان را پيغام دادم، همه بزير افتادند و بمردند.
اين طوطك كى اين شنيد فرو افتاد و بمرد. خداوند قفس ويرا ديد مرده، بيرون انداخت، وى بپريد و بجانب هندوستان رفت. معنى اين آنست كى تا وى گوينده بود محبوس بود، فرج آنگهى يافت كى خاموش شد. طوطك را كى تعليم كنند سخن نتواند آموختن مگر كى آينه در پيش روى او دارند و شخصى در پس آينه نشيند و سخن ميگويد. طوطك در آينه نظر كند مثل خودى را بيند با وى آرام گيرد و سخن درآموزد و اگر آدمى را بيند گريزد. گويند گوشت طوطك دل را سخت كند. ويرا ببغا گويند و رنگ بهشتيان دارد. تن وى سبز و طوق گردن سرخ، و آراسته مرغيست. در بلاد زابج [۲۰۱] بسيار بود و ملون باشد و نيكو پرد. و بالهاء مرغان دوازده بود بعدد بروج و شاه بال هفت بود بعدد سياره و طوطك جسته [۲۰۲] مرغيست، پيش ملوك باشد.

فى ذكر الطاووس

طاووس مرغيست هندى، رعنايى كند و جلوه بحركات كند و دنبال در سر آورد از هم بگشايد چون چترى در سر خود آورد، بر آن صورتها و دايره‌هاء بديع و لونهاء نيكو و از صنع آفريدگار در عالم اين شگفت است. آن رنگها سير و نيم سير و نگرنده بداند كى خالقى عالم است كى آنرا آفريد و با اين همه آوازى ستبر دارد و پاى زشت. از خواص وى آنست كى چون طعامى بيند كى در آن زهر
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۱
بود فرياد كند، بانگى مفرط، و ملوكان ويرا دارند و در باغها و مطبخها گردد از بهر اين معنى. عمر طاووس بيست و پنج سال بود، نيكو پرد اما دنبالى سنگى دارد، نتواند پريدن تا ويرا صيد كنند. ماده وى خرد بود و آن زينت ندارد كى نر دارد و از چند گونه بگردد. پائيز پرها بيفكند، وقت ربيع پرها برآورد. هر سال يك‌بار خايه نهد و سى روز بر آن نشيند و اگر خايه وى در زير مرغ خانگى نهند برآورد و ليكن آواز وى زشت گردد. و طاووس طارد بود و از وى حشرات گريزند، خصوصا مار.[۲۰۳]

حاصيهٔ القطا

قطا مرغيست آنرا اسپهرود[۲۰۴] خوانند. عرب مثل زنند بزير كى وى و گويند «هو اهدى من القطا.» خايه در زير خاك كند در بيابان بعد از چند روز بازآيد و بر سرش نشيند، و بر راه خسپد و ليكن بيدار بود، چون اندك آوازى بشنود بپرد.

فى ذكر الكركى

کرکی کلنگ است، مرغیست معروف و وحشی، کس نبیند کی خایه کجا نهد، و شتاء وی ۲۰۵] پدید نیست کی کجا بود و ربیع بعراق آید با بچه و خریف بازگردد. و در کتابی یافتم کی در بحر المحیط سنگی است مربع، بزمستان همه مرغان کلنگ آنجا باشند و خایه بر آن سنگ نهند و ایشانرا رئیسی بود کی پیش رو بود و دیگران از پس وی روند و هر کلنگی را کی جفت بمیرد یا جایی گرفتار شود همتای وی نالد و خروشد. پس ویرا برئیس کنند و گویند «چون یکی

را جفت بمیرد، بیش بخورد تا بمیرد کی طاقت فراق ندارد.» و اغلب در هوا کی روند طاق باشند و بشب بر لب آب نشینند، پای در آب دارند تا خواب بریشان غلبه نکند و یکی را پاسبان کنند و پای بردارد تا نخسپد. اگر دشمنی بیند فریاد کند. چون مانده شود بخسپد و دیگری را حرس کند. این مقدار گفته آمد و ما فصلی یاد کنیم در مرغان غریب و نادر کی در کتابهاء معتبر مطالعه کرده‌ایم ۲۰۶].

[باب فصل فی ذکر الطیور الغریبهٔ فی الآفاق

اشاره

از جمله مرغان اغینیلوس ۲۰۷] شگفت است، بترکستان بود، بوی خوش دارد. و در آن ولایت کی او بود دارصینی نبود و کاروان آنجا بمدتی دراز افتد کی در راه بحرهاء مهلک است. این مرغ بهندوستان رود و دارصینی آرد و آشیانه خود بندد بر درخت بلند و بر آن خایه بنهد. و پادشاه آن ولایت آن درخت را بسپارد و کس قصد آن مرغ نکند تا بچه برآورد. پس رصاصی بر سر تیر کنند و بآشیان وی اندازند تا دارصینی بزیر آید و آنرا بردارند. دیگر بار آشیان بندد و این مرغ را بنحس ۲۰۸] خوانند و رومیان اعقطوس خوانند. و در شهریست کی آنرا مدینهٔ الشمس خوانند بر حد مشرق جایی که شب نبود. و این مرغ نر است و ماده ندارد. و طیماث حکیم گوید «اهل این مدینه آفتاب پرستند.» چون آفریدگار خواهد کی ویرا بچه بود دارصینی ۲۰۹] جمع کند و بالها می‌زند بنیرو و شتاب تا آتشی از زیر بال وی بدرفشد و آن دارصینی را بسوزاند و وی نیز در

آن سوخته شود. پس باران بوقت ربیع ببارد بر آن خاکستر، کرمی چند پدید آید و بزرگ می‌شود و پرها برآورد، اغینیلوس ۲۱۰] گردد و بر سر آن درخت نشیند و دارصینی می‌آرد. عمر وی پانصد سال بود و این مرغ معروفست اگرچه از ولایت ما دور است.

طیر بربری

بحدود بربر مرغیست از هزار گونه آواز کند ویرا بیاموزند. هر روز بیست مرغ را از شکل خویش با خود بیارد تا صیاد ایشانرا می گیرد، پس برود و دیگرانرا آرد.

طیر جرشی

طیر جرشی و جونکرک ۲۱۱] دو مرغ‌اند بحری، جونکرک ۲۱۲] از دنبال جرشی می‌پرد و بمیان پایهاء وی در می‌رود و ویرا عذاب می‌دهد پس جرشی ذرق بیفکند. جونکرک ۲۱۳] بدهان بگیرد چنانک ذره از آن بر زمین نیاید و سیر گردد. و جرشی مرغیست بقوت طعام را بچنگ آرد و جونکرک ۲۱۴] ضعیف است، قوت وی از سرگین وی آمد.
و بصین مرغیست ویرا بشیر[۲۱۵] گویند، دو گونه بانگ زند بارزانی متاع و بگرانی متاع و مردم چین هر دو آواز وی شناسند و این معروفست.

طیر کبیر خزری

در حدود خزران مرغیست آبی چندانک فیل، آدمی را رباید و خر و گاو را ببالا برد بیندازد. بازرگانی حکایت کرد کی در حدود خزران بودم، بر ساحل نگه کردم در صحرا خرگاهها دیدم کی حرکت می کرد، قصد آن جایگاه کردم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۴
جمله در هوا رفتند و از آن سوی دریا فرو آمدند. پرسیدم از مردم آن دیار، گفتند آن نه خرگاه بود کی آن مرغان‌اند کی از دریا برآیند بر آن ساحل گردند، هر یک چندانک گنبدی و بحدود ما بسیار خرابی کنند.
حکایت بازرگانی گفت کی ما بر کنار دریا می‌رفتیم بر ساحل محیط، سنگهاء عظیم دیدیم مانند بلور نهاده همه مدور، در آن متعجب ماندم تا یکی را از آن بیفکندم، شکسته شد و زرده وی چندانک طستی برون آمد و سپیده روان شد.
غواصان گفتند خایه جانوریست آبی. و گویند خایه را در ولایت اشکانیان ۲۱۶] آوردند بر اشتری بسته.

طیر کبیر بدباوند

مرغیست بزرگ، هر یک چندانک گوسفندی و بعمران نباشد. محمد بن ابراهیم گوید «مأمون کس فرستاد بابی موسی حفص ۲۱۷] کی بکوه دباوند رود و احوال ضحاك بداند.» گفت «آنجا رفتم مرغانی را دیدم، بزرگ، سپید بر سر قله کوه. و در میان برف کرمها دیدم هر یک چندانک درختی، می‌رفت و شکافته می‌شد و آب روان می‌شد و آن مرغان پوستهاء ایشان می‌ربودند. پس پیری را دیدم گفت «اگر خواهی کی ضحاك را بینی بیا با من.» با او بقدر صد ارش برفتم دری آهنین دیدم بر آن مسمارها زده بر هر مسماری نبشته کی بر آن چند نفقه کرده‌اند و گفت «این دیو اینجا محبوس است، کس متعرض وی نشوند کی از وی برنج آیند.» گفت «آنرا رها کردیم و بازگردیدیم.» و جماعتی برآنند کی ضحاك دیو بود نه آدمی.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۵

خاصیهٔ السمندر

سمندر مرغیست کی در آتش بود و در تنورها رود و یک پر از وی سوخته نگردد، چنانک مرغ آبی کی در آب بود و یک پر از وی تر نگردد و از پوست وی ابزارها کنند و دست بدان پاك کنند و در آتش افکنند تا وسخ بسوزد و آن پاك گردد. و گویند جایی کی هزار سال آتش سوزد این مرغ پدید آید. چون پیغمبر علیه السلام بزاد، نسل این مرغ منقطع شد و ویرا کسی

دیگر ندید.

طیر- و در حدود زنگبار مرغی است ۲۱۸] مانند فاخته، قوت وی مار بود، ویرا برباید و بیندازد تا هلاک شود و بخورد.

طیر- بسبلان مرغیست بحدود بابک بکلاغ ماند کس ویرا نبیند مگر روز نیروز.

طیر- و بجزیره شلاهط[۲۱۹] مرغیست، آنرا دلیل البحر خوانند بر ساحل دریا نشیند، چون کشتی راه غلط کند آن مرغ فریاد کند تا از آن سوی کی راه کج بود بازگردانند و با راه آیند.

طیر- بحدود قرقیسا مرغیست سفید، تاج دارد سرخ، بانگی کند نیکو، آتش را دوست دارد، گرد آتش طواف کند. و همه حیوانات آتش را دوست دارند، ویرا عابد النار خوانند.

طیر- غرانیق مرغانی‌اند ملون از جانب مشرق آیند و بساحل نیل باشند و جنگ کنند با یأجوج و مأجوج. و قیل «الغرنوق طیر الماء و هو موصوف بالحذر.» بشب نخسپد، چون در هوا شود چوبی دراز در منقار گیرد تا سباع الطیر از وی بترسند و حازم را بوی مثل زنند.

خاصیۀ فرفیر- مرغیست از آن سوی دریای چین، مرغی سپید است

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۶

بر سنگی نشیند سیاه، آن سنگ را باهت خوانند، هر آدمی کی آن سنگ بیند چندان بخندد کی بمیرد. اما اگر این فرفیر بر وی نشسته بود عمل نکند و کاروان بگذرد و آنک این مرغ را بکشد گریه بر وی افتد چنانک بیم هلاک بود.

طیر- فاوزان ۲۲۰] مرغیست، در بعضی از بحار مهلکه خایه بنهد و بچهارده روز برآورد بر میان دریا، و تا آن مرغ ناپدید نشود کشتیها ایمن بود و آن هنگام فاوزان خوانند چون ناپدید شد کشتیها در بندند[۲۲۱] و کس نیارد رفت در دریا.

طیر- در قیروان مرغیست بکارد کشته نشود مگر بسنگ، چنانک در چین مرغی است مانند جلو[۲۲۲] در آتش بود و نسوزد و از آب بمیرد.

طیر- کنکر[۲۲۳] مرغیست بطبرستان. وقت ربیع ظاهر شود، چون ظاهر شد عصافیر در دنبال وی می‌رود و وی همه را زقه می‌کند چون شب درآید یکی را برباید و بخورد، چون ربیع بگذرد ناپدید گردد. علی بن زید گوید این مرغ چندانست کی فاخته، دنبالی دارد چون دنبال ببغا معقف.

طیر- کیوکر[۲۲۴] مرغیست بماوراء النهر، هر مرغ کی بوی رسد با وی سفاد کند، هر وقتی بچه آرد از لونی وی ۲۲۵] از دنبال وی می‌رود و منقار می‌زند تا خایه وی تباه کند. و زنان نابکار را بوی مثل زنند، نری ضعیف دارد و ماده نیکوتر بود، و مرغی مذموم است بجهۀ فساد وی.

طیر- بیراعه پرنده‌یست بشب پرد، مانند شهابی. چون بروز پرد آتش ننماید. این مقدار از مرغان غریب و نادر گفته آمده و ما یاد کنیم صید کردن مرغ

اگر حب النیل و کندسه بکوبند و بکمیز بزتر کنند و از آن حبها سازند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۷

مانند حمص و در زیر درختی بر آتش کنند چون دود بدیشان رسد همه بزیر افتند، و آنکس کی این سوزاند بینی را بسته دارد و الا زیان دارد و اگر این مرغ افتاده را بشورند بهش باز آید. و ما پس از این بگوییم مرغان خسیس را کی خاصیت ایشان چیست.

باب فی ذکر بغاث الطیور المدبره و صغارها

اشاره

بوم مرغیست کی آنرا جسته ۲۲۶] ندارنـد و بوم در شب رود چون خفاش و غراب و وطواط و جغـد و روزی در شب جوینـد. عربی دو بوم را بگرفت و می‌فروخت گفتنـد «بچنـد فروشـی؟» گفت «بزرگی را بـدرمی و کوچک را بـده درم.» گفتند «چرا؟» گفت «لان ادباره فی الاقبال.» یعنی شومی او تازه است. و بشب در بیرانها نشیند و با کلاغ عداوت دارد، خایه وی برباید و مار و افعی از بوم ترسند.

دو خایه بنهد یکی موی روياند و یکی بتراشد و تجربت آنست کی از مرغی در- آویزند اگر موی بریزد تراشنده است. جغد را چون بکشند چشمی باز کند و یکی بر هم نهد. چشم وی یکی خواب آرد و یکی سهر. اگر خواهی کی بدانی کی کدام خواب آرد، در آب افکنند آنچه بر زبر آید بی‌خوابی آرد. ویرا دو گوش است. نام وی بوم و هامه و صدی. و جغد بشب آوازی کند منکر. اهل جاهلیت گویند ارواح مردگان هامه شود و گرد گور می گردد.

حکایت مردی از اهل عمان گوید «من در سرایی بودم بزرگ و هامه بدان سرا[۲۲۷] آمدی بشب. بخواب دیدم کی هامه دیگر بیامد. ویرا گفت «تو کیستی؟» گفت «انا هامهٔ الولید بن عبد الملک مات الساعهٔ و ارید برهوت.» چون از خواب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۸

درآمدم دو هامه را دیدم، تاریخ ثبت کردم، آن شب ولید مرده بود.» ابو داود الایادی گوید «سلط الموت و المنون علیهم فلهم فی صدی المقابرهام.» و این مذهب اوایل است.

اما پیغمبر علیه السلام گفت «ارواح الشهدا فی حواصل، طیر خضر تأوی الی القنادیل تحت العرش.» چون شاید کی جان شهدا در حواصل مرغ سبز آید، اگر جان اشقیاء در حواصل بوم آید شاید. و فی الجمله مرغیست مذموم پیش عوام و لیکن کم ضرر است.

حکایت آورده‌اند کی مرغان با سلیمان شکایت کردند کی در میان ما مرغی است نام وی بوم، در آبادانی نیاید، طعام بنی آدم نخورد و گوش دراز دارد بر بامها نشیند، شومی زند[۲۲۸] و بر گورستانها جایگاه دارد. سلیمان ویرا بخواند و گفت «مرغان از تو شکایت می کنند.» گفت «بلی در میان ایشان نروم تا از بلای حسد ایشان برهم کی «خص البلاء بمن عرف الناس.» و طعام بنی آدم نخورم کی ناخورده مرا می‌زنند چون قوت ایشان خورم سیلی بیشتر خورم و خواری بیش کشم، دو گوش دراز دارم کی شنوم و از شنیدن آفت نیاید و از گفتن آید و بر بامها شومی زنم ۲۲۹] و می گویم کی بدین قصور غره مشوید کی بتو نگذارند یا ترا در آن نگذارند و بگورستانها باشم گویم ای صاحب قصر صاحب قبر شدی راست گفتم یا دروغ گفتم؟» سلیمان علیه السلام گفت «این مرغ را تعرض مرسانید کی بسیار حکمت است.» مقصود آنست کی عوام ویرا بچشم حقارت بینند و حقیقت وی ندانند.

خاصیهٔ اللقلق

لقلق مرغیست خسیس، دراز گردن و دراز پا و بهمه ولایتها باشد،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۳۹

مار خورد. شخصی گفت «خایه کلاغ سیاه برداشتم و بر آشیان لقلق نهادم. چون بچه برآورد، نر با ماده جنگ می‌کرد، روزی نر بپرید و بازآمد. چند هزار لقلق برآمد و آن ماده را می‌زدند. کلاغی برآمد و آن بچه را بربود و بآشیان خود برد. آن لقلقان بیارامیدند.» مقصود ازین آنست کی فساد در میان مرغان محمود نیست.

حکایت گویند یکی قصد بچه لقلق کرد و بخانه برد. لقلق پیرامون خانه میگردید. پس برفت و ماری بیاورد و در سرای ایشان انداخت تا از وی برنج آمدند و بچه لقلق بجای بازبردند.

اللحام

مرغیست معروف، پادشاهان دارند. چون بوی سم شنود ببانگ درآید بدانند کی سم را در عمل آورده‌اند.

طیر- و مکا مرغیست بانگی زند تیز. و هشام بن سالم گوید «ماری قصد خایه مکا کرد، خاری بیاورد و بالای سر مار می‌گردید و مار دهن فراخ می‌کرد.

مکا آن خار در منقار داشت، در حلق مار انداخت و مار بدان هلاک شد.»

طیر- بارمنیه مرغیست سرخ و بر سر درختها نشیند. اگر خواهند کی بوی خندند. بچه وی را بزعفران بیالایند و بر لانه نهند. ماده ویرا بدر اندازد.

و بارمنیه گلی باشد کی بیرقان سود دارد آن مرغ آن گل را بیارد و پیش بچه بنهد. آفریدگار هر حیوانی را فهمی داده است.

الهدهد

هدهد مرغیست آراسته و لیکن گندد. بخاری کی از آب برخیزد بیند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۰

سلیمان علیه السلام جایی فرو آمد کی آب نبود. هدهد را طلب کرد نیافت. بعد از ساعتی آمد و گفت «از زمین سبا می‌آیم، ملکه را دیدم با لشکری و لیکن آفتاب را می‌پرستید.» سلیمان نامه نبشت و بهدهد داد تا ببلقیس رسانید. بلقیس بطاعت آمد. هدهد باز آمد و گفت «ای سلیمان تو بر سر آب فرو آمدی و آب می‌طلبی؟» چون زمین را بکندند آب برآمد. ابن عباس را پرسیدند کی هدهد آب را در زیر زمین بیند، چرا دام را نبیند تا در گردنش آید؟ گفت «اذا جاء القضا عمی البصر.» و بدانک آن خاصیت هدهد بود چنانک غراب نوح و حمار عزیر و ذئب هبان ۲۳۰]. و هدهد لانه از بلندی ۲۳۱] بندد بر گورها. بوقت بهار، بوقت طلوع آفتاب دهن باز کند، مگس از شکم وی برآید. و هرجا کی هدهد بود ضب و زمین سنب نباشد. دو چشم هدهد و خرچنگ خشک کنند و بسایند و در چشم کشند پیش از برآمدن آفتاب، جایی کی آب خواهد آوردن، اگر بخاری بیند کی برمی‌خیزد آب نزدیک بود بباید کندن. چشم هدهد در زیر بالین نهند خواب آرد. پرسیدند کی هدهد از سلیمان نجات ۲۳۲] یافت بچه سبب؟ فقال یبره بأمه ۲۳۳] عرب گوید «مادر هدهد بمرد، ویرا بر سر گرفت آن قرعه گور مادرش است.» هدهد چون پیر شود زشت گردد، سری بزرگ تنی کوچک، منقار دراز، بالاء کوتاه، اما بجوانی لطیف بود. گوشت هدهد حفظ افزاید بغایت و این مجربست.

الغراب

مرغیست خسیس و بروز و شب پرد و دزدی کند. میوها از درخت برد و پنهان کند جای دیگر و باشد که راه بوی نبرد. پیغمبر علیه السلام ویرا فاسق خواند. خایه وی پیسه بود. کلاغ نر بر ماده نشیند و ماده بر خایه نشیند و نر طعمه‌اش می‌آرد. چون بچه آرد مگس و پشه بر زهومت بچه جمع آیند، و می‌خورد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج ۲، ص: ۵۴۱

و همه مرغان کی بچه، طعمه حاصل کند، ویرا بیرون کند مگر کلاغ کی بچه وی بزرگ شود، تعهد وی بیشتر کند.

و عقعق لانه جایی نهد مکشوف و برگ چنار بر آشیان نهد کی از خفاش ترسد و اگر خفاش بخایه [وی بگذرد تباه کند. عقعق باشد کی عقدهاء مروارید جواهر بیارد و بر آشیان نهد. و اجناس‌اند بعضی سیاه بهسیم و بعضی ابقع. عرب ویرا دوست ندارد. و ابقع شوم‌تر از اسود بود. با گاو و خر دشمن بود، منقار در چشم وی زند. شهوت غراب در منقار وی بود، چنانک قبض و بسط فیل در بینی بود. سفاد وی بمناقیر بود، بزقه آبستن گردد و هرگز کس ندیده است کی کلاغ بر کلاغ نشیند و نر از ماده دیدار نباشد[۲۳۴] و ویرا اعور گویند بمجاز، از تیزی کی نگه کند، چنانک ملدوغ را کی سلیم گویند، و کور را بصیر گویند و مهالك را مفاوز خوانند. بچه غراب زشت بود. از حکیمی پرسیدند کی کدام جانور است کی جماع بدهان می‌کند؟ گفت «ندانم، و لیکن منقار غراب بجای ذکرست در دهن کلاغ ۲۳۵] نهد آبستن گردد.»

حکایت آورده‌اند کی نوح ویرا بفرستاد کی حال طوفان بداند، جیفه بدید بر سر آن نشست، بازنیامد. مثل زنند بغایب کی «هو غراب نوح.» پس نفرین نوح علیه السلام در وی رسید. لاجرم وی را در آبادانی کمتر گذارند و بوقت خریف ببطایح ۲۳۶] برآید ببصره تا همه نخلهاء بصره سیاه شود و شاخها سنگی گردد و هرگز بر درختی ننشیند کی خرما بر آن بود مگر بر درخت مصروم. مناقیر غراب چون معاول ۲۳۷] بود و خرما را عذق ۲۳۸] سست بود و اگر نه آفریدگار نگه داشتی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج ۲، ص: ۵۴۲

یک عذق نماندی، و البته قصد خرما نکند و مع ذلک چنان خرما دوست دارد کی چون از صرام فارغ شوند غراب می‌گردد بطلب خرما و در اصول درختها و شکافها می‌رود و خرماء خشك و دغل بیرون می‌آورد و می‌خورد. غراب را کی بخواب بینند فاسق بود و غادر و عقعق بی‌حفاظ و بد عهد بود.

العصفور

عصفور گنجشك است، مرغی خسیس و بسیار مضرت، چون موش بانگ زند، موذی، خانه بیران کند، گوشت و میوها را تباه کند. استخوان وی مضر بود بمعده و ریش کند، هرجا که وی بود مار قصد وی کند: بچه وی چون بیمار شد بیرون کند، از عدو ترسد[۲۳۹] گنجشك و سگ و خصی موصوف‌اند بشدهٔ الوطی. اگر عصفوری بر بام خانه برود آواز پایش بزیر آید و اگر فیلی برود هیچ آوازی نیاید. بچه را لقمه دهد و زقه نکند، ماده زشت بود و بی‌شرم‌تر و گستاخ‌تر و نر را لحیه سیاه بود. و خانه کی مردم از آنجا بروند وی نیز برود.

طیر- زرزور، کاتیله بود، بر زمین ننشیند و بپا نرود و هیچ نخورد، حیاهٔ وی از باد بود، مثل وی چون مگس بود کی بوقت ربیع ظاهر شود و عالم بگیرد و آنگه ناپدید گردد.

الخطاف

مرغ ضعیف است و لطیف، از وی ضرری نرسد، هر سال از هندوستان بیاید بولایتها و بچه بکند و بردارد و بهندوستان رود، در دریا افتد هلاك شود و بچه بگذرد. سالی دیگر بچه بیاید و ببحرها بگذرد و بچه را برآرد و بازگردد

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۳

و هلاك شود، کس متعرض وی نشود کی کوتاه عمر است و آوازی خوش دارد و در آخر آن مده باز کشد. اگر صد بار بگوید حرفی زیاده و نقصان نکند و در بعضی از کتب مسطور است کی وی فاتحه خواند. و کرفس در آشیان نهد کی از مار ترسد و مار از کرفس گریزد. اگر چشم وی برکنند، گیاهی بیارند کی آنرا عین الشمس گویند بدان بمالد نیک شود. چشم خطاف بر بازو بندد تب ساکن کند.

الخفاش

شب پره است ۲۴۰] و وقت غروب ظاهر گردد و پشه گیرد، از ضعف چشم، بوم و خفاش هر دو بدین ساعت برخیزند و خفاش بچه را در دهان گیرد و می‌پرد ویرا منقار نبود، دهن دارد و دندانها دارد تیز. همه روز در آب باشد، دراز عمر بود چون کرگس و عقاب و فیل. هرچند کی عمرش درازتر بود بشب دلیرتر بود و چشمش بقوت‌تر باشد پس آنک در وقت غروب قرص آفتاب بود جوان‌تر بود و آنک در مهتاب بود پیرتر بود. و خفاش اگر کودکی را بگیرد نگذارد تا آواز خر بشنود یا بکشندش. خفاش عدو انار است و عدو جوز، هر دو را بادافت کند. آواز خر قاتل خفاش است از بانگ خر بمیرد. و کرگس از خفاش ترسد، خون خفاش موی بسترد. چشم خفاش اگر برکنند باز روید.

ببست مرغی است آنرا خفاش گویند، چندانک گوسفندی، دو پستان دارد، دو گوش دارد و دهن و دندان دارد و از پستان وی شیر آید و این همه صفت خفاش است. این مقدار گفته آمد در حدیث پرندگان از جوارح و از خساس ۲۴۱] و اگر از مرغان غریب گوییم دراز گردد. چنانک ابو هرون مرغی بزرگست و بشب آوازها دهد، آدمی را بگریاند[۲۴۲] و آوازی سخت عجب دارد تا شخصی حکایت کند کی لشکری بطلب دشمن رفت، دشمن بگریخت از پس

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۴

وی می‌رفت. آواز چنگ و اغانی شنیدیم در میان کوه پنداشتیم کی دشمن است. لشکر در آن صحرا رفت، دو مرغ را دیدند کی بپریدند و آواز منقطع شد. مردم گفتند آواز جنیان بود. پس ازان آن آواز برآمد، بدانستند کی ابو هرون است.

طیر بوقلمون- بوقلمون مرغی است کی بر کوه ایلاول بود، هرلونی کی در جهان بود بر پر وی باشد. بامداد بلونی بود، نیم روز بلونی بود، اگر ارزن بخورد بی‌هوش شود. این مقدار کفایت بود کی گفته آمد تا قدرت آفریدگار بدانند و ما رکنی دهم یاد کنیم در صفهٔ حیوانات.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۵

الرکن العاشر فی البهایم و الحیوانات الکبار

اشاره

فیل جانوری است عظیم، هندی، نخوتی دارد و عزیز النفس بود و متکبر و چون نظر کند بملکی ماند و در نظر وی نوعی بود از تأمل و اندیشه. از یکی پرسیدند کی چیست کی دو پا دارد و سه دست؟ گفت «فیل.» یعنی بینی وی بجای دست است کی بدان گیرد و زند و سنگ اندازد و خورد. آفریدگار قادر است کی حرکات دست آدمی در بینی وی نهاده. هندوان گویند کی پیشانی وی عرق کند هر سال یک بار، عرق ستبر آید بوی وی خوشتر از مشک. و فیل از تکبر و لجوجی موصوف است. گویند فیل‌بانی زخمی بر فیل زد و فیل را بدرختی دربست و فیل‌بان بخفت. فیل شاخی از درخت بشکست و بینداخت و بر فیل‌بان زد و بکشید بر خود و پای بر سینه وی نهاد و بکشت. و فیل چون مست شود حمله برد منکر. و فیل بر شیر چیره بود. و چون آبستن شد هفت سال بچه در شکم دارد.

چون بزاد، دندانها دارد و صد سال بماند. در عراق [نر] بمیرد و ماده بماند. سرگین فیل بر درخت بندند بار نگیرد، هم چون زن کی عسل بفرج برگیرد آبستن نشود و زنان هند عسل بکار دارند استبقاء للشباب. فیل را ملوکان دارند و در ایام قادسیه و جسر مهران و قیس الناطف و جلولا و یوم نهاوند پیلان جمع بودند.

و آن انواع بود. فیل ابیض و ابقع و اسود باشد اما اشقر و ادبر نباشد. فیل از هیچ جانور نترسد مگر از گربه. شیر از هیچ چیز نترسد مگر از خروس.

اعراب در جنگ قادسیه عاجز آمدند کی اسپ از فیل می‌گریخت،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۶

شخصی گربه در بغل داشت پیش فیل انداخت، فیل برمید و دیگر فیلان بگریختند و سبب هزیمت کفار بود. و زبان فیل مقلوبست، سر زبان سوی گلو دارد. و همه چیز را پستان در زیر ناف بود مگر آدمی و فیل کی پستان بر سینه دارند.[۲۴۳] و کسری ابرویز، ملک نعمان بن المنذر را بگرفت و گفت «عظیمی را بعظیمی هلاک کنم.» ویرا در پای فیل انداخت و بمرد. [۲۴۴] و کسری را صد فیل بود و در عهد وی فیل ماده بزاد بفیلی و در عراق جز در عهد وی فیل نزاد.

حکایت عبد اللّٰه بن عمیر[۲۴۵] گفت در دیوان معاویه یافتم نامه‌ای بر آن نبشته «من ملک الصین الذی علی مربطه الف فیل و بنیت داره بلبن الذهب و الفضه و تخدمه بنات الف ملک و له نهران یسقیان الا لوالی معاویة بن ابی سفیان.» و کسری را مطربی بود نام وی فهلبد، آوازی داشت نیکو و شخصی دیگر نام وی ربوست مغنی. این ربوست فهلبد را بکشت. کسری ربوست را در پای فیل افکند.

ربوست گفت کی «فهلبد را ربوست کشت و کسری ربوست را بکشد، ملک مطرب از کجا آورد؟» کسری گفت «رها کنید کی هنوز زندگانی او مانده است.» یعنی در چنین وقت غم من می‌خورد. و بدانک فیل دو سرو دارد معکوس از زیر حنک بالا فرو آمده. آنکس کی نداند پندارد کی دندانست، زیرا کی مخرج وی از اصل قرن ۲۴۶] است و میان وی مجوف و فیل بدان نطح کند وعض نکند. فیل را افقم گویند یعنی کوچک دهان و دهانش فراهم نیاید. و از مگس رنجد کی در دهانش رود. و کسری را صد و پنجاه فیل بود فیلی مست شد، همه از وی بگریختند،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۷

قصد تخت کسری کرد، شخصی طبرزینی بر پیشانی فیل زد، فیل را از کسری دور کرد. کسری گفت «ما انا بالسلامهٔ أفرح بما رایت من جرأتک،[۲۴۷] و لیکن بفراستک فان الفراسهٔ محبوب.» اما از تو دلیرتر کیست؟ گفت «اگر امان دهی بگویم.» گفت «بگو.» گفت «بهرام چوبین.» کسری را سخت آمد، زیرا کی بهرام دشمن کسری بود و گویند هرگز کس را چنان قامتی و جمالی نبود کی کسری را.

ویرا اسپی بود نام وی شبدیز، ویرا او توانستی بردن و الا بر فیل نشستی و چون مار شبدیز را بزد فیل را اختیار کرد کی پشتی فراخ دارد و رفتاری نرم و چهار قوایم راست و گامی فراخ. ابو جعفر المنصور را چهل فیل بود و کسری را زیادت شد بر چهار صد فیل و آنرا اختیار کرد. سبب آنک روزی فیل را در پیش وی بردند گفت «شوم است بیرون برید.» بیرون بردند، پس در وی نگه کرد ویرا متکبر دید. در وی فخامتی ملوکانه یافت. تا روزی بیرون آمد. فیلان صف کشیده بودند، هزار فیل از یک سامان و از سامان دیگر هزار سوار، فیلان جمله سجود کردند و خدمت، ویرا عجب آمد از ادب فیلان. کسری گفت «کاشکی فیل از فارس بودی یا من از هند بودمی.» و فیل را پیش او وقعی بود عظیم. و فیل را کی در خواب بینند ملکی بود.

شخصی با حجاج بن یوسف گفت بخواب دیدم کی فیلی را گردن بزدند فقال «ان صدقت رؤیاك قتل ملك الهند.» بعد از چند روزنامه رسید کی داهر بن صصه را بکشتند. و فیل از ناخن ترسد و از خرطوم، و بجنگ قادسیه زهرهٔ بن حومهٔ[۲۴۸] زخمی بر خرطوم فیل زد، فیل بخفت. و فیل شناو[۲۴۹] نیکو برد و خرطوم بر بالا- دارد چون گامیش بینی. و شتر شناو زشت برد و بر پهلو افتد. و از محاسن فیل اگر همین است کی ابرهه بکعبه آمد با فیلان تا کعبه را خراب کند، فیلی داشت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۸

عظیم نام وی محمود، بدر هر قلعه کی رفتی بدندان بخوابانیدی، یازده ارش بالاء این فیل بود و هر فیل کی بالاء وی یازده ارش بود آنرا زنده فیل خوانند.

چون بدر کعبه رسید، فیلبانان ویرا اغرا می‌کردند تا بیران کند، نمی‌کرد و امتناع می‌کرد. مردی از عرب گفت «ابرك یا محمود!» معنی آنست کی بزانو درآی. فیل دو دست دو تا کرد و بر زمین خدمت کعبه کرد و از هر سامان کی فیل را می‌بردند سجود می‌کرد. پس عرب گفت «اذهب محمود راشدا» معنی آنست کی برو براه راست و بر لشکر وی سنگ بارید و همه را هلاك کرد.

این شرف فیل را تمام است.

و پیغمبر علیه السلام آن سال زاد کی عام الفیل بود. و عایشه رضی اللّه عنها گوید من سرگین فیل دیدم افکنده، مردم نظاره وی میکردند. و بدانک فیل سیب را دوست دارد. بوقت هیجان فیل را دشخوار توان گرفتن مگر بچه را و فیل نتواند خفتن، چون بیفتاد نتواند برخاستن و خفتن وی تکیه بود بر چیزی.

چون خواهند کی ویرا صید کنند پیش آن درخت روند کی خفته بود و سرگین افکنده، بن آن بکنند و از گل خالی کنند، فیل آنجا رود بشب تکیه زند بر آن بیفتد بمیرد، ویرا دفن کنند سالی پس استخوانش بردارند، عاج خوانند. اما اگر از بهر داشتن گیرند بر لب دریا گوی بکنند و از دریا آب در وی گیرند تا فیل در آن آب گیر آید، آنگه راه وی ببندند تا با دریا نرود و فیل را می‌زنند و شخصی جامه سرخ پوشیده ایشانرا می‌زند و همه را هزیمت می‌کند چند روز چنین می‌کنند تا فیل با این سرخ پوش الفت گیرد و چون دشمنانرا بیند، سرخ پوش را آگاه کند تا ایشانرا هزیمت کند. پس ویرا بیرون آورد و بر پشت وی نشیند.

حکایت گویند جماعتی بچه فیلی را بکشتند و گوشت وی بخوردند، یکی گفت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۴۹

«من نخورم کی حرام دارم.» ایشان بر سر کوهی فرو آمدند و بخفتند. مادر فیل از پس ایشان بیامد، همه را خفته دید، همه را هلاك کرد و ویرا نکرد کی بوی گوشت از وی نمی‌شنید.

بازرگانی گوید کی در بیشه فیلی را دیدم افتاده و دیگر فیلان بر سر وی آمده و نمی‌توانستند کی ویرا بردارند، خروش

می‌کردند تا وی بمرد. گفتم «سبحانا خدایا[۲۵۰] هیکلی بدین عظمت آفریند کی برنتواند خاست چون بیفتد!» عمر فیل چهار صد سال بود و هرچه دراز دندان بود دراز عمر بود. هفت ارش بالاء وی بود. قیمت وی هزار دینار باشد. پس هر گه یک ارش بیفزاید هزار دینار دیگر در قیمتش افزاید. چون بیانزده ارش رسید، فحل بود و زیادت ازین نگردد.

خاصیهٔ الابل

قوله تعالی «أَ فَلا یَنْظُرُونَ إِلَى الْإِبِلِ کَیْفَ خُلِقَتْ.»[۲۵۱] گفت چرا در شتر ننگرید کی ویرا چگونه آفریدم.[۲۵۲] و شتر حیوانیست مبارک، پرمنافع، اندک خوار، قانع و متواضع و باقوت و هر جانور کی گردن دراز دارد نیکو دود و هرچه کوتاه گردن بود زشت دود، چنانک گاو کوتاه گردن است چون دود زشت دود و شتر موصوفست بدویدن. و ملک کسری روزی عربی را بخواند و خواست کی بوی خندد. گفت «آن چیست کی آواز او بلندتر است؟» گفت «شتر.» کسری گفت «چرا کلنگ را نگویی؟» عرب گفت «شتر را بر هوا بر تا بدانی کی آواز شتر بلندتر است یا آن کلنگ.» پرسید کی «از گوشتها کدام خوشتر بود؟» عرب گفت «گوشت شتر.» گفت «چرا گوشت بط نگفتی؟» گفت «گوشت شتر کباب کن و گوشت بط در آب پخته کن و ببین تا کدام خوشتر بود.» گفت «از حیوانات کدام بقوت‌تر

است؟» گفت «شتر.» گفت «چرا فیل را نگویی؟» گفت «فیل را بخوابان و بار بر وی نه تا چگونه برخیزد.» کسری عجب درماند و ویرا شتر داد و خلعت.

بدانک از خواص شتر آنست کی چون مست گردد چیزی از حلق وی برآید سرخ آنرا شقشقه خوانند و از سامان چپ اندازد. و گاو کی بدود زبان از سامان چپ برون افکند. و همه جانوران کی بخسپند میل بسامان چپ کنند از از شفقت جگر، و چون گریزد از سامان چپ گریزد. و چون شتر بکشند خایه و شقشقه وی ناپدید گردد. اطباء گویند «دو عضو است کی بمرگ باطل گردد و ممکن بود کی شتر بد زهره است، خایه وی با گرده گریزد.» و شتر کینه‌دار بود.

یقال «هو احقد من الجمل.» چون گشنی کند کس را نتوان دیدن، آنجا نباید استادن. در ماه شباط بگشن آید و بر مادر خویش بجهد. و بدوازده ماه بزاید. همه شترانرا لب زیرین شکافته بود، همیشه خواهد کی روی بآفتاب دارد. سگ چون طحال شتر بخورد بمیرد یا کور شود. شتر بیمار را برگ بلوط سود دارد.

آب تیره دوست دارد کی خورد، و آب روشن از ضرورت خورد. عمر وی هفتاد سال بود. چهار روز آب نخورد چون سیر بخورد بمیرد. گویند شتر را عرقی از جن درش است و ازین سبب پیغمبر علیه السلام نهی کرده است کی نماز کنند در جای شتران و ازین جنس در یمن باشند[۲۵۳].

و ارعمیص عبدی ۲۵۴] را گله بود از شتر، روزی شتری را دید از هر، چون قرطاس می‌افروخت. در میان گله آمد و بر ناقه جست، شتریرا بزاد چون ستاره افروختی. چند سال برآمد شبی آن فحل را دید کی بنالید، هر شتری کی از نتاج وی بود از پس وی برفت. ارعمیص گفت «من از پس ایشان بروم تا بمیرم یا حال شتران بدانم.» برفت تا زمین وبار. هاتفی آواز داد کی بازگرد

کی این شتران از فحل ماانـد و تو اختیار کن کی شاعر باشی یا دلیل. ارعمیص گفت «دلیل باشم.» دلیل شد، چنانک کس

راهها چنان ندانست کی وی.

و شیبة بن عقال گوید از یمن بمکه می‌رفتم و می‌ترسیدم کی حج فوت شود، شخصی را دیدم بر شتری. گفت «ترسم کی تو سر این شتر نگه نتوانی داشت و الا- ترا بیک ساعت برسانم.» پس گفت «بر پس من بنشین.» من برنشستم و اشتر را برانگیخت چون تیر می‌رفت و کوه و بیابان در نظر من نمی‌آمد از سرعت رفتار وی. حالی اعلام حرم پدیدار آمد. چون حج بگزاردم گفتم «این شتر را بمن فروش.» گفت «این شتر بهتر از ولایت عروض است، من از صنعا بموسم آیم بیک طرفة العین.» گفتم «از کدام نسل است؟» گفت «بخوی ۲۵۵] است، از نسل ابل وبار.» و جنسی دیگر حوشی‌اند از نسل جن و جنسی را عیدیه ۲۵۶] و عسجدیه ۲۵۷] و مهریه و عمانیه ۲۵۸] خوانند. و حضرمی حوتین ۲۵۹] گوید «عربی را دیدم بر اشتری ضعیف و ما شتران نیکو داشتیم. باستهزا گفتیم «شتری بستان و شتر تو بما ده.» گفت «نه.» گفتیم «شتری بستان و صد دینار.» گفت «نه.» گفتیم «هزار دینار.» گفت «نه.» گفتیم «چیزی بنمای از رفتار وی.» گفت «بلی.» تا از دور خری دشتی پدید آمد[۲۶۰] گفت «خواهید کی خر را بگیرم؟» گفتیم «بلی» بانگ بر شتر زد و مانند برق برفت و خر را بگرفت. ما بوی رسیدیم خر را پوست می‌کند. پس سخن‌بازی رها کردیم ۲۶۱] و گفتیم «این شتر را بما فروش بشتران ما و هزار دینار.» گفت «نفروشم.» و برفت.

حکایت سلیمان بن عبد الملک بعاملی نبشت بیمن کی نجیبی یمنی بخر از بهر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۵۲

من از نسل جن. شخصی از نخیله ۲۶۲] اشتری داشت نیکو. عامل گفت «بفروش گفت «نفروشم، مگر بستانی یا رها کنی برنشینم و بروم، اگر مرا بتوانی گرفتن شتر ترا دهم بی‌بها.» گفتند «شاید، و لیکن قیدی بر پای شتر نهیم.» گفت «شاید.» قیدی بر دو پای وی نهادند و وی برنشست و بانگ بر وی زد. شتر بجست جستنی سخت و بر وی درآمد، دگر بار برجست و برفت و ندانستند کی کجا رفت بر اثر وثبه وی علمی بکردند، آنرا «کیلان» خوانند. بدانستند کی شتر کی با قید چنین رود از جن باشد.

خاصیة الثور

گاو جانوریست مبارک، بتازی ثور گویند، بهندی «سومی» گویند، قوام عالم بوی است کی حرث کند. در بنی اسرایل مردی کشته شد، آفریدگار وحی کرد بموسی کی بعضی از اندام گاوی بر آن کشته زن تا زنده شود. گاوی را بکشتند و زبان وی بر کشته زدند زنده شد. و گفت مرا فلان کشت و بمرد. و این نوعیست از شرف گاو بر دیگر حیوانات. و گاو را چون زبان ببرند بمیرد، بحکم آنک علف بزبان کند[۲۶۳] از زمین کی دندانش بدان نرسد و حیوة گاو در زبانست.

پادشاهی صد مرد را بفرستاد بولایت پادشاهی تا همه گاوان را زبان می‌بریدند، همه بمردند، حرث منقطع شد، ولایت خراب گشت. و برزیگران جمله چهار پا را نگه دارند از خر و گوسفند و استر و اشتر [و ایمن نباشند] مگر گاو را کی ایمن باشند کی هیچ سبع قصد گاو نیارد کرد. و از بعضی بازرگانان شنیدم کی شیری قصد کاروان کرد، مردم درماندند گفتند شیر گرسنه است، گاویرا بدر کردند و شخصی را گفتند کی گاو را براه شیر برد و آنجا فرو بندد تا ویرا بخورد و از راه برخیزد. گاو را آنجا دربست، شیر قصد گاو کرد، گاو سرو

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۵۳

بر شیر زد و شیر را در پهلوء صخره افکند و پیشانی در وی انداخت و همچنان نگه می‌داشت تا روز دیگر کاروان بدانجا

رسید، گاو را دور کردند، شیر مرده بزیر افتاد.

حکایت معتصم گاو میشی با شیری در جنگ افکند، گاو بهزیمت شد، شیر دنبال گاو برفت، ماده گاوی می‌آمد، قصد شیر کرد و شیر را بیفکند و در زیر سرو گرفت و در زمین دوسانید، آنگه رفت کی شیر مرده بود. و بدانک گاو بیست و هشت دندان دارد، به نه ماه بچه زاید، ماده منقاد نر دشخوار شود کی ذکری سخت دارد. چون از پشت ماده بزیر آید از راست سامان، بچه نر بود اگر از چپ آید بچه ماده بود. بانگ ماده قوی‌تر از نر بود. بیست سال عمر وی بود.

تخمی کی افشانند اگر بر سرو وی ۲۶۴] افتد باتفاق نروید. همه سروها مجوف بود مگر سرو گاو. عداوت میان شیر و فیل و گاو همیشه بود. و اسپ آبی با نهنگ و مار با سام ابرص و گربه با موش و گرگ با گوسفند، عداوتی طبیعی دارند و گاومیش از پشه گریزد، چنانک فیل از گربه.

و من دیدم کی شیری می‌آمد زنجیر در گردن بسته. ناگاه اسپ کره را نظر بر شیر آمد، اسپ بترسید و بانگی بزد و دستها در بالا کرد و بیفتاد و در خاک بگردید و شیر را بکشیدند. بدان نزدیکی مرغی بچه را برآورده بود، مادر بچگان شیر را بدید، جناحها بگشود و در شیر جست و منقار در روی شیر زد و شیر از آن مرغ ضعیف برمید و زنجیر بکشید و آهنگ گریختن کرد و برنجی شیرداران ویرا بداشتند. مقصود آنک هر حیوانی کی بچه دارد دلیرتر و جسورتر بود.

و بدانک آفریدگار در دل گاو عصبی آفریده است مانند استخوان و گاو

را آن قوت از آنست. و هر جانوری کی خصی بود القاح نکند مگر گاو خصی کی ماده را آبستن کند از فرط قوت و هر حیوانی کی حدب ۲۶۵] بود بقوت باشد و حدب گاو بر قفا بود. و حدب شتر بر پشت بود و حدب گوسفند بر کفل بود و لاک پشت همه تن حدب بود.

اما گاو را ندانم کی اهل یونان و هند چرا پرستند با کیاست و عقل ایشان.

و در هند هر کی چوبی بر گاو زند گردنش بزنند. و گویند شخصی کی نام وی پشوتن است بیرون آید و ملک عالم بگیرد بر گاوی نشسته سروها دراز و خلقی با وی بود همه پوست یوز پوشیده.[۲۶۶]

و گویند چون آدمی گاو را سجود کرد، گاو از آن خجالت سر فرو افکند سر بر آسمان نداشت. و در خبر است چون آدم بزمین آمد، جبریل ویرا جفتی گاو آورد کی بدان حرث کند. گاو درخت انگور بدندان بکند، آدم مشتی بر دهن وی زد، دندان گاو کوتاه شد تا هیچ گیاه نتواند کندن بدندان مگر بزبان.

پس گاو بگریست از آب چشم وی گیافرس ۲۶۷] برست. جبریل آدم را گفت از بهر درخت انگور دل تنگ شدی دل تنگ مکن کی باز روید و هر سال سرش ببرند تا بهتر بازآید. و ما فصلی دیگر بگوییم در خواص گاو.

فصل [مغز گاو اگر در شکر بسایند و سودا ویرا دهند سود دارد]

مغز گاو اگر در شکر بسایند و سودا ویرا دهند سود دارد. اگر مغز گاو در اندام مالند سباع از وی بگریزند. سرگین گاو اگر در خانه بسوزانند پشه بگریزد، اگر بر ثؤلول کنند برود. اگر بینی گاو بروغن گل بیندایند، گاو دیوانه شود. اگر جیوه ۲۶۸] در گوش گاو افکنند حالی بمیرد. پوست گاو بر امتداد[۲۶۹]

بندنـد سود دارد. اگر ببول گاو سر بشوینـد خرازه ببرد. اگر گاو دیوانه را در درخت انجیر بندنـد ساکن گردد. اگر کعب گاو بآب بجوشانند چند بار و آن استخوانرا بسایند و باب گرم روی بدان بشویند[۲۷۰] روی را جلا دهد. و ملوکان آنرا بکار دارند و برسانه ۲۷۱] بسایند و در حقه سیمین دارند. و اگر خایه گاو خشک کنند و بسایند و در عصیر کنند و باز خورند اقام الذکر و اگر هر روز یک درمسنگ در پنج در مسنگ شیره انگور کنند و باز خورند طحال را بگدازد و اگر ذکر گاو سرخ خشک کند و در مسنگی در طعام کنند و بخورند بجای ماهی سقنقور بود. شیر گاو شفا بود از ادویه قتاله و سمومها کی در شرابها بود. سرگین گاو با سرکه بر سر کنند، صداع ببرد و اگر بر زخم کنند از آن کژدم ساکن شود و اگر بدست و پا سرما رسیده بود بر آن مالنـد نافع بود. اگر بزیت بجوشاننـد بر پیکان نهند از زخم برون آورد. چون دود کنند، یخلص من الموت ۲۷۲] بول گاو کلفه و پیس ۲۷۳] ببرد. سنب گاو اگر بسوزانند و بر شوله و غله کنند سود دارد. اگر با شیره بر خنازیر کنند تحلیل کند.

فصل [گاو کوهی هر سال سرو بیفکند و گاو اهلی نیفکند]

اشاره

گاو کوهی هر سال سرو بیفکنـد و گاو اهلی نیفکنـد. و گاو کوهی چون سرو بیفکنـد در غاری رود و بیرون نیایـد، داند کی سلاح نـدارد. چون سرو برآورد در آفتاب دارد تا سخت شود و گاو کوهی مار خورد، چون تبش زهر بوی رسد آب از دیده وی بیرون آید و در کنار چشم منعقد گردد آن پازهری نیکو بود و گاو چون مار بخورد بطلب سرطان رود و بخورد تا دفع سم کند. و سرطان لدیغ را سود دارد و ماده گاو کی بزاید بچه‌دان را بخورد و ازین سبب پوست علهٔ نفاس

را سود دارد. و گاو کوهی را بکشند در حلق وی سرهاء ماران بینند بدندان درآویخته کی دندان مار معقف بود. تن مار هضم شود کی بمعده گاو نزدیک بود و سر نشود. و گاو تشنه گردد کی مار خورده بود، گرد آب گردد و نیارد خوردن کی اگر بازخورد سم را بعروق رساند و هلاک شود. و در زبور داؤد علیه السلام نبشته است «شوقی الی المسیح مثل الایل ۲۷۴] الذی اذا اکل الحیات اعتراه العطش تراه کیف یدور حول الماء و یحجره عن الشرب منه علمه ان فی ذلک غبطه ۲۷۵].» و در ولایت زابج ۲۷۶] بسیار بود. گاو کوهی آواز غنا دوست دارد.

چون گوش راست دارد شنود چون فرو افکند نشنود. مار از گاو گریزد. گاو آب برکشد و در دهان پر کند و در سوراخ مار ریزد تا مار بیرون آید و مار را بخورد از دنبال. و گاومیش البته نخسپد، در دماغش کرمی بود ویرا بیدار دارد و اگر بخسپد غرق شود و بپشه هلاک گردد.

الثور البحری

گاو آبی جانوریست عظیم و هولی دارد. و اول کی بچه بزاید سرخ بود، خال خال. آنگه خالها پنهان شود، شکم وی سپید بماند. و در ولایت زابج ۲۷۷] بزنگبار گاوی بود سرخ و نقطهاء سپید و دنبال چون آهو. گوشت گاو آبی ترش بود چون سرکه. و گاو بود چندانک قلعه و از دو بینی وی در شب آتش رود و بر هرچه آید بسوزد و سبب آنست کی دم بقوت زند، از

شدت نفخ ملتهب گردد.
حکایت گویند ملک مهراج یک بار بدریاء برطائیل رسید. هر شب آتشی دید بر لب دریا. دانایی را پرسید از آن. گفت «آن گاو آبی است در شب بدر آید،

دنبال بر رانهاء خود می‌زند و بر زمین و بر زمین و آتش از آن می‌درفشد و بروشنایی آن گیاه می‌خورد. چون وقت صبح بود با دریا شود.» و همیشه دور بود از عمران، بر پشت و بر زانوء وی موی بسیار بود و از آن پرچمها[۲۷۸] کنند.

خاصیهٔ الفرس

اشاره

بدانک اسپ جانوری شریف است و ترکیبی نیکو دارد. لقوله «وَ الْخَيْلَ وَ الْبِغالَ»[۲۷۹] الآیهٔ. و قوتی تمام دارد و چون سلیمان علیه السلام اسپانرا عرض می‌داد نماز دیگر فوت کرد. سبب آن بود کی ویرا گفتند در فلان صحرا اسپان بحری‌اند. سلیمان جنیانرا گفت، این اسپانرا بگیرید، نتوانستند گرفتن. پس چشمه بود کی آن اسپان از آن آب خوردندی. پر خمر کردند، ایشان بخوردند مست شدند، جنیان بر آن نشستند و پیش سلیمان آوردند. وی بدیشان مشغول بود تا آفتاب فرو رفت و نماز دیگر فوت کرد. خشم گرفت و شمشیر برداشت و همه را گردن بزد. لقوله تع «فَطَفِقَ مَسْحاً بِالسُّوقِ وَ الْأَعْناقِ.»[۲۸۰] علی مرتضی گوید کی داغ می‌کرد بر گردن و ساقها و بکفارت آن سبیل کرد[۲۸۱] و گویند کی اسپان شرط کردند با سلیمان کی زنان بر ما ننشینند، بدین شرط از دریا برآمدند. چون زنان بر اسپ برنشستند بالها پنهان کردند. قال النبی صلی اللّه علیه و سلم «لعن اللّه الفروج علی السروج.» و از خواص اسپ تیزبینی است. و آنچ موصوفند بتیزبینی اسپ و عقاب و هدهد و گربه. اسپ در شب چیزها بیند و اسپ با مادر و خواهر جماع نکند[۲۸۲]. قال النبی علیه السلام «الخیر معقود فی نواصی الخیل»[۲۸۳] و اسپ را طحال نبود، چنانک ماهی را شش نبود و عرق اسپ زهر

قاتل بود. اگر اسپ بر اثر گرگ برود، سست گردد. از حیوانات رعنایی اسپ کند و آدمی و خروس و طاووس. سنب اسپ اگر زیر حاملی بسوزانند بچه مرده بیاورد مجرب است. اگر سنب وی برسانه ۲۸۴] سایند و بخمر در آمیزند و بر زهار مالند چند بار، سنگ در مثانه بشکند و ببول بیرون آید. اسپ بیمار گوش در برش افکند آنرا کلب خوانند، بمیرد. اگر اسپ خنفسا خورده بود آب وزیت باید دادن. اگر گمیزش بگیرد آدمی بر شکمش مالند بگشاید. عمر اسپ چهل و پنج سال بود. دندان همه جانوران در پیری سیه شود از آن اسپ سپیدتر گردد اسپ را زهره و طحال نبود. مگس بر چشم اسپ کریم ۲۸۵] نشیند چشم برهم زند، مگس را بکشد. مادیان چون بمرد، دیگر مادیانان بچه ویرا شیر دهند.
اسپ شناو[۲۸۶] نیکو برد، مگر کی چپ بود شناو نداند و غرق گردد. اسپ از سایه خود در آب ترسد. با شیر[۲۸۷] دشمنی دارد. چون باد شمال خواهد آمدن روی بدان جانب نهد. زن پیر چون پای بر گوشت اسپ نهد حرارتی بیند در خود چون تب. اسپ از بوی زرنیخ بمیرد و اسپ طبع لطیف دارد. مادیان آبستن از گند چراغ، کشته بچه را بیفکند. بسیار خورد و با آن حرارت کی در وی است معده وی جو را هضم نتواند کردن. و همچنین اسپ آبی از دریاء نیل برآید و اهل آن ناحیت از وی

برنج باشند، زرعها را بخورد و آنگه قی کند و دانه دیگر بار باز روید و صفهٔ او گفته آید.

الفرس الفلکی

بدانك منجمان گویند بر قطب شمال صورهٔ اسپی است تا ناف، و نیمه زیرین ندارد و آن مشتمل است بر بیست کوکب، عرب بعضی را فرع اول گویند و المقدم و الفرع المؤخر و بلدهٔ الثعلب. و هم برین قطب صورت اسپی است

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۵۹

سری و گردنی و آن مشتملست بر چهار کوکب. عرب آنرا قطعه الفرس گویند، و این معنی بتقریب گویند کی وضع آن ستارها چنین است و الا در آن معنی چه باشد کی نیمی از اسپ بر فلك البروج باشد، حکمتی ندارد. اما وضع کواکب برین نسق منکر نباشیم و ما پس ازین صفت اسپ آبی بگوییم.

الفرس البحری

اسپ آبی در بحر نیل بود و نهنگ و هر یکی ولایتی دارد کی یکی در ولایت دیگری نرود. و اسپ آبی را سم شکافته بود مانند سم گاو و دنبالش کوتاه بود چون دنبال خوك و بانگ اسپ کند و قامتی کوتاه دارد و پوستی سخت و چون از دریا برآید روی در دریا دارد و از پس باز می‌رود و آب نگه می‌دارد و باشد کی بچه ویرا بگیرند و بپرورند. و اسپ بحری چندان برود بر ساحل کی آب موج زند. بوقت مد و زیادت شدن نیل بسیر این اسپ بدانند زیرا کی آب پیش از آن بنرود کی اثر سم وی باشد و در نیل نهنگ باشد بسیار و اگر نه آفریدگار عز و جل اسپ بحری را دشمن نهنگ کردی خلق برنج آمدی و اسپ نهنگ را خورد بسیار. و در دریاء قلزم فرس البحر عظیم بود مانند کوهی تا لنگر کشتی باشد کی در گوش وی رود و وی کشتی را می‌برد، نیم تن بالاء وی باسپ ماند و نیمه تن زیرین وی بمار ماند. و بناحیت بست جایی است آنرا جرمق [۲۸۸] خوانند در آن دو چشمه عظیم است یکی صافی، درین چشمه اسپی بحری است و آدمی بحری.[۲۸۹]

فرس الماء

گویند دیهی است میان نیسابور و طوس «سو» گویند و آنجا چشمه‌یست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۰

آنرا «سورود» خوانند، گویند در آن اسپ بحری است. و محمود غزنی و عمرو بن لیث قصد کردند کی قعر وی بدانند نتوانستند و امیری آنجا اسپ مادیان داشت اسپ بحری با وی گشن کرد بچه ملمع ابلق بزاد درم درم، چون بزرگ شد با آن چشمه رفت.

فرس ناس

گوینـد بر ساحـل محیـط حیوانی است فرس نـاس خواننـد. نیمه تن وی بـآدمی مانـد و نیمه دیگر بـاسپ مانـد، ویرا آواز حزین موزون باشد نامفهوم.
و گوینـد ساز موسـیقار از آن برگرفته‌انـد و ملاحان و اهل ساحل بر آنجا شـراب خورنـد و مغنیان الحان وی آموزند و همیشـه ساحل این دریا معمور بود از عشاق و بطلب وی آینـد و خیمها زنند تا فرس ناس ظاهر گردد، و این فرس ناس بحد ظلمات نیز هست. این قصه نادر است و ما بگفتیم.

خاصیهٔ البغل

استر حیوانیست طمع بـد دارد، نه عقیم است نه بچه زایـد[۲۹۰] و اگر بزاید بمیرد. سفاد[۲۹۱] و جماع بسـیار کند. پدر وی خر است، مادر وی اسپ ۲۹۲] عمرش درازتر از عمر خالایان و عمایان ۲۹۳] بود و از هر دو طرف خصلتهاء بد آموزد.
چون کبوتر راعبی ۲۹۴] کی اصل وی از ورشان بود نه هـدایت کبوتر دارد و نه عمر ورشان و هم چون خصـی کی نه بـدرجه فحـل بود نه بـدرجه زنـان و همچون مشـبوط کی از میـان زجر و بنی ۲۹۵] زایـد. و اسـتر را رفتـاری نرم بود نه بـتیزی اسپ نه بگرانی خر. و پیغمبر را علیه السلام استری بود آنرا مقوقس فرستاد بهدیه.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۱

فصل [خاصیت استر]

اما خاصـیت استر: هر کی دل استر نر بجوشاند و بساید هر زن کی بخورد بار نگیرد. اگر سنب استر بسوزانند و پنج درم بروغن مورد و قسط بیامیزنـد و بر سر اصلع مالنـد موی برآورد. و اگر پنج قطره خون از گوش استر بآب باران بیامیزند و بخورند تب دق را بـبرد و از پس آن آب جو را می‌خورد[۲۹۶]. اگر سـنگی کی استر بر آن مراغه کند در زیر مایده نهند کس ۲۹۷] طعام نخورد تا نیندازند[۲۹۸].
اگر مرد عاشق مراغه کنـد جایی کی استر مراغه کنـد، عشق وی برود. اگر کسـی خواهـد کی زن آبسـتن نگردد دل استر بریان کند بچوب درختی کی بار نیارد، آنگه گمیز خصی بر وی کند[۲۹۹] و قدری در پوست استر نهد و بریسمان بر[۳۰۰] زن بندد هرگز آبستن نگردد. این مقدار از قول حکما نقل کردیم.

خاصیهٔ الحمار

خر جـانوریست پرمنفعت، همیشه حمـالی کنـد و کس را نرنجانـد. مردم متواضع بر وی نشـینند تـا از رعونت دور باشـد و ازین سبب عیسـی بن مریم علیه السـلام بر خر نشـستی و ترسایان هنوز سـنب خر عیسی گرامی دارند. و عزیر بر خری نشسته بود فرو آمـد و خر را بدرختی دربست و قدری انجیر[۳۰۱] در قـدحی افشـرد و می‌گفت آفریدگار این مردگان را چگونه زنده کند و بخفـت. اللّه تعـالی جـان وی برداشت ۳۰۲] صـد سـال. بعـد از صـد سـال زنـده گشت. اسـتخوان خر دیـد آنجـا افتاده و شیره انجیر[۳۰۳] همچنـان تـازه. گفـت «ایـن عجب است!» ملکی حاضـر آمـد، گفت «چنـد سـالست کی تـو اینجـایی؟» گفت «یک چاشتگاه.» ملك گفت «صد سال، بنگر کی آفریدگار
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۲

چگونه زنده کرد ترا و بنگر کی چگونه زنده کند خر را.» و آنگه اعضاهاء وی بر یکدیگر می‌نشست تا زنده شد. عزیر گفت «اعلم ان اللّه علی کل شییء قدیر.» بدانستم کی آفریدگار قادر است. پس قصد خانه خود کرد. در شهر آمد کس را نمی‌شناخت و کس ویرا نمی‌شناخت. بدر سرای خویش زنی را دید پیر و دو تا. گفت «تو کیستی؟» گفت «من دختر عزیرم.» گفت «پسران وی کجااند؟» گفت «در خانه.» ایشانرا بخواند، همه پیر صد ساله. گفتند «تو کیستی؟» گفت «من عزیرم.» ویرا در کنار گرفتند و عزیر را بر تخت نشاندند. جوانی سی ساله و پسران و دختران صد ساله بالاء وی استاده. ملك آمد و نپسندید کی پیران بالاء وی استاده باشند و با وی عتاب کرد تا بنشاندند.

حکایت گویند چون بخت نصر بنی اسرائیل را بکشت و توریهٔ را بسوخت، عزیر بگریخت. چون بخفت صد سال برآمد زنده شد. قصد کرد تا با شهر آید، در بیابان تشنه شد. چشمه آب دید و زنی نیکو صورت بر چشمه استاده [۳۰۴] عزیر زنرا دید گفت «شیطان زنده است و من تشنه‌ام و پیرامون زن نیارم شدن.» سه روز تشنه بماند. پس آن زن بیامد و عزیر را گفت «من فرشته‌ام و ترا آزمایش می‌کردم برو درین چشمه و آب بخور[۳۰۵].» وی قصد آب کرد و شربتی بخورد.

توریهٔ را جمله حفظ کرد. بعضی گویند شهابی از آسمان بیامد و بحلق وی فرو- شد، جمله تورهٔ را بخواند. چون بقوم خویش رسید و توریهٔ بخواند، جهودان گفتند کی موسی کی صاحب توریهٔ بود نتوانست از حفظ برخواندن، این عزیر مگر پسر خدا است. از آن وقت عزیر را پسر خدا دانند. مقصود آنست کی خر اختیار پیغمبران بود. و بدانک خر سردمزاج بود و خر دشتی بسردسیر نباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۳

و خر نر بدو سال و نیم گشن کند و لیکن کره از نر سه ساله بهتر بود. و خر چون بانگ کند بشب سگ بدرد آید و بنالد. اگر مردی حنظلی از شاخی کی یکی بار آرد بازکند و شحم آن بر دست و پای خر مالد و یکی بر آن نشیند و می‌راند بعدد گام خر شکم او اطلاق کند. کودک چون بسیار گرید شیر خر بخورد ساکن شود.

خر گور نر هیچ کره نر نگذارد کی در گله او آید و بدندان خایه‌اش بکند و بدین سبب خر گور اغلب خصی بود. خر گور ماده بچه جایی زاید محکم و نگذارد کی بیرون آید تا سنب محکم کند آنگه بگله درآرد و گله او باشد کی پانصد عدد بود و از یکدیگر گسسته نشوند و اگر بشمشیر می‌زنند کی از هم جدا نگردند و در دیار بصره بسیار باشند، چون بآب خوردن آیند دو مرد براه آیند با کارد و ایشانرا می‌زنند و می‌گیرند. از سم او انگشتری کنند صرع را سود دارد. این مقدار از قول حکما[۳۰۶] گفته آمد.

خاصیهٔ الغنم

بدانک آفریدگار گوسفند را بیافرید و در وی منافع بسیار کرد و برکاتی عظیم و هرچند کی ویرا بیش کشند بیش آید و شکلی لطیف است و الوف بود[۳۰۷] و بی‌شر و عاجز و هیچ شر از خود باز نتواند داشت تا از موش و مرغ بترسد و بجای رحمت است. گوشتش می‌خورند و پوستش می‌کنند، شیرش می‌آشامند، پشمش می‌برند، سرگینش می‌فروشند[۳۰۸]. چندانک آدمی را از وی راحت بیش است ویرا از آدمی جفا بیش است.

حکایت گویند قصابی توبه کرد از پیشه خود، وزیر نظام الملک [۳۰۹] گفت «سبب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۴

چه بود؟» گفت «گوسفندانرا در خانه کردم و کارد آنجا بنهادم و بشغلی برفتم چون بازآمدم کارد طلب کردم، نیافتم. زنی از غرفه نگه کرد، مرا گفت «چه می‌طلبی؟» گفتم «کارد.» گفت «گوسفندی بدندان برگرفت و در آن سوراخ پنهان کرد.» چون احتیاط کردم در سوراخی پنهان کرده بود.[۳۱۰] من ازین سبب توبه کردم.»
شخصی پیغمبر را علیه السلام گفت «أنی لا اذبح الشاة و ارحمها» و قال النبی صلی اللّه علیه و سلم «و الشاة ان رحمتها رحمک اللّه» و ازین سبب نهی کرد کی پسر را بقصابی نفرستند، زیرا کی قصاب سخت دل باشد و قصاب را چون بخواب بینند ملک الموت بود و اغلب سلاخان و قصابان درویش باشند.
مقصود آنست کی اگرچه گوسفند حلال است قتل کردن منکر است. و ترسایان نه گوسفند خرند و نه کشند[۳۱۱] و گوشت را از قصاب نخرند و مذهب ایشان است کی هر کی قتل کند و گوشت حیوان خورد جان ویرا بعالم علوی راه ندهند و گوسفند چون گشن گیرد[۳۱۲] و باران آید گشن نپذیرد و چون باد جنوب آید بره ماده آید.[۳۱۳]

خاصیهٔ الکبش

کبش ۳۱۴] شوکتی دارد و بوی مثل زنند یقال «هو الکبش القوم.» ای سیدهم. و پیغمبر علیه السلام گفت «بخواب دیدم کی من بر کبشی نشسته بودم، تأویل کردم کی سیدی را بکشم.» تا روز بدر ابی خلف بجنگ آمد و مبارزت خواست. پیغمبر علیه السلام قصد وی کرد. یاران منع کردند و گفتند «دشمنی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۵
منکر است و شجاع، پیش مرو.» پیغمبر نشنید، بجنگ وی آمد. ابی خلف گفت «چندین سالست کی من این اسپ را شکر دادم و کنجید تا ترا بکشم.» پیغمبر گفت «أنا أقتلك علیه.» ابی خلف بازگردید و با اهل خویش گفت «بدرود باشید کی کار من با سری رفت ۳۱۵] کی محمد هرگز دروغ نگوید و امروز با من گفت کی تو را بکشم.» بازگردید و پیغمبر را گفت «شمشیر تو بمن ده تا ببینم.» پیغمبر شمشیر بوی داد. ابی خلف گفت «عقل تو چنین است کی شمشیر بخصم دهی؟» پیغمبر گفت «شرم ۳۱۶] داشتم کی دست تو تهی بازگردانم.» وی تیغ را بجای باز داد[۳۱۷] پیغمبر زخمی بر ابی [خلف زد مرد و اسپ را بدو نیم کرد.
مقصود ازین آنست کی کبش در خواب ملك بود. و مورچه پیرامون پشم قوچ نگردد.
اگر گوش میش ۳۱۸] بریسمان دربندند کی از پشم قوچ تافته بود تابع وی گردد.
و اگر قلقند را بسایند بسرکه و در حظیره بریزند قردمان ۳۱۹] در گوسفند نیفتد.
اگر خاکستر پشم بر جراحت کنند خون بازاستد و رعاف را باز بندد.

خاصیهٔ العنز

بز جانوریست لطیف و جنسی است از گوسفند، الا آنک دنبه ندارد و از گوسفند بد زهره‌تر بود. و از پیش گوسفند رود یا از شرف است یا از بدزهرگی.
و از خواص بز آنست کی شیر را بیند پیش وی دود[۳۲۰] و بوی شیر بشنود بمیرد، چون شیر غایب شد زنده گردد[۳۲۱]. و از زیرکی بز آنست کی چون بیمار شود شبرم یا سقمونیا بخورد نیک شود. هرك کاسه سازد از طرفا و بز را از آن آب دهد

چون بز را بکشند طحالش نباشد و هم‌چنین آدمی را. اگر سرو بز در زیر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۶
بالش نهند خواب آرد. ذونای ۳۲۲] گوید اگر بلور هندی صورهٔ بزی بر آن کنند و در زیر بالین کودکان نهند نگریند و خواب آرد. بحدود غند بزیست کوهی سروها دارد دراز، پوست وی بکنند، هر کرا قولنج بود، در میان آن پوست رود، قولنج را بگشاید و بدان ولایت عمل کند. شیر بز سودمند بود بدق. اسکندر را بشیر بز پروردند و سبب آن بود کی دارا بن دارا ملکی بود بولایت ایران و فیلسوم ملکی بود بروم میان هردو عداوتی برفت. وزرا گفتند عمر در سر قتال رفت، با یکدیگر قرابت کنید، فیلسوم دختری داشت نام وی عموریه، بپسر دارا داد، آبستن شد از وی. دشمنان حسد کردند، دارا را گفتند «این عموریه دختر حجامی است نه آن فیلسوم.» وی قصه بدارا نیوش نبشت. عموریه بترسید پسری بزاد در اسکندریه، ویرا در غاری پنهان کرد و دو گوهر بر بازوی ۳۲۳] وی بست و هر روز بزی از گله بدان غار آمدی و ویرا شیر دادی. قصه بدارا بردند کی پسری یافتیم برین‌سان. ویرا اسکندر نام کرد و ویرا بپرورد تا دارا بمرد و مملکت دارا اسکندر بگرفت و بشهر اصطفا رسید و ملک آن شهر بمرده بود و مملکت بدختر وی رسیده. عموریه روزی ویرا بدید، ویرا بشناخت و ویرا راه داد، سرهنگی بوی داد. سرهنگان حسد کردند و گفتند «اسکندر ابرص است، نشاید کی ملکی ۳۲۴] بوی دهند.» عموریه ویرا برهنه کرد، دو مهره دید بر بازوی وی، بدانست کی پسر وی است و مملکت بوی داد. و این حکایت از بسیار روایتها و ببسیار عبارتها یافته‌ایم ۳۲۵]. بعضی گویند عموریه از نفحه فرشته آبستن شد باسکندر، ویرا بگریزانید، بزی کوهی ویرا شیر داد تا پرورده شد. مقصود[۳۲۶]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۲ ؛ ص۵۶۶
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۷
ازین حکایت آنست کی خاصیهٔ بزکی شیر وی موافق آدمی است و بز نر میش را نطلبد و گوسفند نر بز را نطلبد و بز هشتاد هیجان بکند بروزی. بز نر کی رمد از گله در گله آرند و ریشش بسترند دیگر نگریزد.

خاصیهٔ آهو

آهو حیوانی لطیف است، گردنی نیکو و چشمی نیکو دارد، بر بچه خود مهربان بود. اگر صیاد بچه وی بگیرد چنان بنالد کی هلاک شود و اگر نه زبانش در دهن خشک شود از بسی کی بانگ زند و مگس زبانش بخورد و زبانرا بخاید و بریزد. بماوراء النهر عنکبوتی بود کوته پا، سمی بود[۳۲۷] بز آنرا بخورد فربه شود. بز کوهی از ده نیزه بالاء کوه بزیر جهد و بسر و بر زمین آید. گویند در سرو بز و از آن گاو کوهی سوراخی است از آن نفس زنند و عدد سال عمر او بند سرو او باشد، بهر سالی گرهی بدان پدید آید. و علف در دهن گیرد و پیش ماده آورد، چون ویرا بگیرند از پی وی آید و بازنگردد تا زنده بود. آنچ بنزدیک دریا باشد، ماهی را دوست دارد، بساحل آید، ماهیان نیز دیدار ایشان دوست دارند. صیاد پوست بز کوهی درپوشد و در آب رود، ماهی چون پوست آهو دید روی بوی نهد، صید شود. و آهو بیناتر همه حیوانات است. بوی دهنش خوش بود، حنظل و آب شور خورد. خنفسا بر آهو افکنند بمیرد، زیرا کی آهو قمر راست و حنفسا زحل را، چون بر وی افتد بمیرد.

شقاق

جنسی است از آهو، بسیار جمع شوند. چون گرگ خواهد کی شکار کند بهم آیند و روی بشقاق نهند و بهر فرسنگی دو گرگ بایستد و دو دیگر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۸

ایشانرا می‌دوانند تا بنزدیک آن دو گرگ آیند، آنگه این دو گرگ آسوده برخیزند و ایشانرا می‌دوانند پس همه را بکشند و انبار کنند. دشمن وی سگ و گرگ باشد. و شقاق را دو سرو باشد بشکل هلالی سپید مانند آبگینه و لطافتی نیکو دارد.

جریش ۳۲۸]

جانوریست چند بزغاله، نیکو رود. بر میان سر یک سرو دارد. با همه جانوران بکوشد کس ویرا نتواند گرفتن. پس صیاد کنیزکی جوان، سپید، بکر بنزدیک آشیان وی بنشاند. جریش پیش وی آید و در دامنش نشیند. کنیزک پستان بوی دهد. جریش آنرا درگیرد، چون مقدار شیر وی بخورد مست گردد و بخسپد، صیاد ویرا بگیرد.

صفت یامور[۳۲۹]

حیوانیست نفور و گریزنده. دو سرو دارد مانند اره، بدان چوب توان بریدن. چون تشنه شود بآب فرات آید و باز خورد و در بیشه و مرغزار آید و نشاط می‌کند و می‌جهد. سروهایش بدرخت درگیرد و بیرون نتواند آمدن و آن سرو سلاح وی بر وی و بال گردد.

ارس

جانوریست در بیشه یک سرو دارد و چهار سوراخ در وی. باد در وی آید، آوازی خوش کند. جانوران بر وی جمع شوند. و گویند کی ملکی ارسی را بگرفت و سرو وی پیش خود نصب کرد، در مهب باد و از آن آوازی آمدی دل‌گشا.

اگر واشکون ۳۳۰] بنهادی آوازی آمدی کی گریه بر شنونده افتادی.[۳۳۱]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۶۹

دابه بحریه

بر لب دریای محیط دابه‌یست. بشب از آب برآید، زرد مانند شمع افروزد، چندانک آهویی. پس تن خود را بر سنگ می‌مالد تا موی خود را همه بریزاند و با دریا شود. آن پشم وی بردارند مانند آتش فروغ می‌کند. از آن جامه بافند، چون آتش درفشد و کس از زر سرخ نشناسد و بوی نیکوتر از مشک تبت می‌دمد. جامه از آن هزار دینار قیمت دارد.

صفهٔ زرافه

زرافه در زمین نوبه بود حیوانیست عجب، تن شتر دارد و سر گاو کوهی بی‌سرو، سنب گاو دارد دنبال مرغ و دندان خرد و دست دراز دارد، دو پای کوتاه بی‌زانو. پوست وی خال خال برنگی ظریف. پدرش پلنگ بود مادرش ناقه.

حکایت من شنیدم از شخصی کی برسالت آمده بود بعراق از بحرین و کیش.
گفت «زرافه را دیدم از آن ملکی دو دست دارد دراز مانند دو عمود و گردن دراز مانند علمی و دو سرو باریک و زبان بیرون می‌کرد سیه و آنگه درخت کنار خوردی پیش درخت آمدی و سر فرو کردی تا کنار از درخت بگسستی و سر و گردنش بالاء درخت گذشته بودی و هم‌چنین گردکان خوردی.» در آن ولایت گاو پلنگ می‌خوانند، بر راهی کی می‌رود، سر در باغی برد در آن چره می‌کند و وی بیرون باغ. عمر کوتاه دارد و گران رود. پوست وی سخت بود، از آن جوشنها سازند، آهن بوی کار نکند، آنجا میرد کی بزاید. از ولایت خود پیشتر نرود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۷۰

صفهٔ کرگدن

کرگدن جانوریست عظیم، در اقلیمی کی وی بود سه باشد یا چهار.
ماده وی بعمری یک بچه آرد. «قیل اقل خلق اللّه تعالی الاسد و الکرکدن.» و باشد کی بچه را بخورد، و چند سال بچه در شکم وی بماند، چون بزاد دندانها و سرو و سم سخت و محکم کرده بود. اگر بچه از مادر بگریزد بماند و اگر نه ویرا بلیسد و زبانی تیز دارد ویرا بکشد. و کرگدن مست گردد. از بانگ وی آدمی بمیرد. بچه در شکم مادر سر از فرج مادر بیرون کند و مادرش طعام می‌دهد و بجای باز می‌شود. چون از رحم بتنگ آید[۳۳۲] بیرون شود. و عجب آنست کی بچه را بلیسد تا مجروح شود و بمیرد. آنگه روزگار دراز نوحه می‌کند تا بچه دیگر بزاید. و در شکم مادر سرگین نیفکند. جانوریست مهلک، ببهایم ماند، بسنب و سرو دنبال گاو. و بسباع ماند کی دست و پای شیر دارد و گردن اسپ و یک سرو محکم از پیشانی برآمده. عوام گویند کی فیل را بسرو بردارد دروغ است اما با فیل عداوتی دارد، جنگ کند. سرویی دارد معقف در پشت فیل اندازد[۳۳۳] هم‌چنان بماند تا هردو هلاک شوند. و کرگدن از عمران دور باشد و حدث وی سوزنده است. گویند «کرگدن می‌پرید، حدث وی بر شخصی آمد، از آنجا استخوانهاء وی برگرفتند.» و شگفتی اینست کی چهار قوایم دارد و دو جناح دارد و این نادر است و عقل قبول نمی‌کند.
و احمد فضلان گوید «در پیش ملکی رفتم سه طیفوریات دیدم چون جزع یمانی پیش وی. مرا گفت «این از سرو کرگدن کرده‌اند.» و از آن سرو کمرها کنند، ملوک آنرا ببهای گران بخرند، در میان درختهاء خلنج گردد، سوار را برباید. بر جزیره برطاییل ۳۳۴] چره کنند، چون گاو. سرویی از وی ببهاء عظیم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۷۱
بخرند. سبب آنک از هم باز کنند صورتی پدید آید در وی از آن آدمی یا شیر یا مرغ یا ماهی. اگر زمین سرو سپید بود صورت سیاه نماید و اگر اصل سرو سیاه بود صورت سپید نماید. و در آن ولایت آن صورت کی بنماید بر آن حکمها کنند. و در اقلام ۳۳۵] صین باشد اندک. و سروهاء آن کی بعراق آرند و گویند سرو کرگدن است، آن از آن خر مصری بود. اما صید کردن وی مشکل بود، بحکم آنک بانگ وی قاتل بود، پس کنیزک دوشیزه بر آن ناحیت برند کی وی باشد و آنجا بنشانند. چون کرگدن وی را بیند و بوی دوشیزه شنود غش ۳۳۶] یابد و بیفتد. و در آن صحرا اگر یکی بود و اگر بیش آنجا بیفتد. صیاد کمین کرده باشد ویرا بکشد. آفریدگار چنین جانور قوی را مسخر گرداند از آن دختر ضعیف.

الصناجه

جانوریست از آن سوی دریای محیط. بزرگی وی چندان بود کی دایره حدقه چشم وی چندانک سرایی بود و هر چه خورد در تن وی افزاید، نه سرگین کند نه بول. اگر شخصی بدین حدود رسد از اندام وی عضوی نتواند دیدن یا سرش یا پاش از عظیمی کی بود. و عمری دراز دارد و در بیرانه ۳۳۷] بود و لیکن از دیدن ۳۳۸] مار بمیرد و اگر چه چندانک کرمی بود. و عظمت و فربهی صناجه معروفست.

خاصية الاسد

شیر سبعی عظیم است و قاهر، بر همه حیوانات غالب. و هر حیوان کی ویرا دید، آوازش منقطع گردد و بترسد. و هرجا کی شیر آشیان دارد، همه جانوران لاغر باشند. و دلیری شیر بحدی بود کی یک مردیرا بیند یا لشکری، پیش وی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۷۲

یکی بود، بنگریزد تا ظفر یابد یا هلاک شود. و هرحیوان کی ویرا دید بر جای بماند و نتواند گریخت. شیر بر دنبال کشتی نشیند و رسن را بکشد و کشتی را بر جای بدارد. ملاح بیاید تا بیند کی چه افتاد ویرا بگیرد و بخورد. و بشب چشم بر هم نهد زیرا کی چشم وی همچون شعله آتش افروزد، تا صید نگریزد بانگ وی سلاحی بود، زیرا کی از بانگ وی حیوانات بول کنند. شیر ماده یک بار بیشتر نزاید و آنگه عقیم گردد، زیرا کی بچه در شکم وی زه‌دان وی بچنگ تباه کند و چون اندک مایه زخمی بر شیر آید مورچه ویرا هلاک کند و در زخم شود. شیر شعله آتش را بیند بگریزد و اگر طشتی بزنند بگریزد، چنانک اسپ در آب نگرد سایه را بیند بگریزد. شکم شیر ضعیف بود، از شکم ترسد. آواز بیشه ۳۳۹] دوست دارد، صیادان سرنای می‌زنند و دف. و چون خواهند کی شیر را گیرند، سلاح‌داران در پس مطربان آیند و می‌روند و شیر سماع می‌کند، چون آرام گیرد کی سلاحها بوی اندازند و ویرا بگیرند و دربندند و بیشه می‌زنند.

شیر آب کم خورد. زنرا دوست دارد. هرگز با زن جنگ نکند و باشد کی ویرا بخورد.

گویند شیری با زنی الفت ۳۴۰] گرفته بود. زن بگریخت، شیر چندین فرسنگ برفت و بر در سرای وی خفت. آن زن بیامدی و دست بر سر وی مالیدی و هرگز زن را و طفل را نیازارد و کور را نیز نیازارد از فرط تکبر. و من از قاضی بزرگ شنیدم کی گفت «برسالت می‌رفتم ببخارا[۳۴۱]. شیری درآمد در میان هزار سوار و ملک دربند را بربود و ببرد در بیشه و اثر وی کس باز ندید.» قصد اکابر کند. شیر صفدغ و سرطان خورد و خوک و از دنبال گریخته نرود و تنها رود در صحرا و با کس هم‌راهی نکند. با سر نیم خورده نرود و چون بصید رود دنبال بر زمین می‌مالد و اثر پای خود پنهان می‌کند. استخوان پشت و گردن وی یک پاره

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۷۳

بود. و اگر دو استخوان شیر بر هم زنند، آتش از آن ظاهر گردد. و همیشه شیر محموم بود. چون صیدیرا بخورد بطلب نمک رود پنجاه فرسنگ. بچه را در ملاحه زاید از بیم مورچه. چون زخمی بر شیر آید سعد بخورد. چون بیمار شود کبی را بخورد نیک گردد. سی بانگ بزند بر یک پی، اول از همه صعب‌تر و آخر از همه نرم‌تر، تا از آن نیرو کی زد براساید. و چون گرسنه شد بانگ نزند تا صید نرمد. چون بخسپد چشم باز کند، چون بیدار شد چشم بر هم نهد. اگر گوشت وی قدید کنند و گشنیز برافشانند و در نبید کنند، سوده و بخورند بواسیر بیفکند. اگر بر خود مالد فالج ببرد. اگر پیه شیر در تن خود مالد، سرما نیابد.

هر کی دل شیر بخورد دلیر گردد. پیه شیر بر ناسور نهند درست کند. اگر شکم خروس بشکافند و بر زخم شیر نهند ساکن

گردد. شیر چون بانگ خروس بشنود زمزمه بزند و آشفته گردد. هر که چوب انار سوراخ کند و موی شیر و ساو آهن در آن ثقب کند و سرش بموم بگیرد و با خود دارد از هیچ جانوری نترسد و پیش وی نگردند. شیر از موش ترسد و اگر از گل یربوعی کنند کی شیراز آن بگریزد.
چشم شیر و پلنگ و افعی و گربه درفشد و شیر و نمر و یوز وحشی باشند. و دندان شیر بکنند و ویرا بپرورند و از وی ایمن نباشند[۳۴۲]. شیر چون بچه را بزاید مرده بود. روز سیم بچه زنده گردد و ماده بادی در بینی وی دمد تا زنده شود. و بچه گرگ گوشت پاره بود بی‌صورت ویرا می‌لیسد تا صورت وی پدید آید.

فصل [نزول سورهٔ «وَ النَّجْمِ إِذا هَوى] و گفتار عتبهٔ بن ابی لهب

بدانک چون آفریدگار سورهٔ «وَ النَّجْمِ إِذا هَوى [۳۴۳] بفرستاد، عتبهٔ بن ابی لهب بشنید گفت «انا کافر برب النجم.» پیغمبر بشنید گفت «اللهم سلّط علیه کلبا من کلابک.» ابو لهب بشنید کی وی نفرین کرد، بترسید. و پسر وی

بسفر می‌رفت. کاروانرا[۳۴۴] گفت «پسر من نگه دارید.» چون برفتند، ابو لهب می گفت «وا ابناه.» و گفت «شما دانید کی محمد الامین از کودکی و تا اکنون هرگز دروغ نگفت و من از نفرین وی می‌ترسم.» کاروانیان بشب ویرا بخوابانیدند و بارها گرد وی درنهادند و مردان گرد وی بخفتند، سلاحها راست کرده.
شبی شیری درآمد و عتبه را پاره پاره کرد و اندامهاء وی آنجا رها کرد و برفت. چون خبر آمد بابی لهب تعزیت وی بداشت و گفت «خاک بر سر دنیا باد. ای پسر مرا همه جهان از بهر تو بایست.» پس ویرا دفن کردند.
و شیر جنسی است کی ملوکان بنام وی مباهات کنند، چنانک علی بن ابی طالب را اسد اللّه گویند و خالد را سیف اللّه. و شیر همیشه دهن بر زمین دارد کی دهنش گندد. و بچه از دنبال وی دود. چون بانگ وی بشنود بگریزد.
پس بچه را در زیر نهد و بانگی در گوش وی زند چون رعد و ویرا رها کند. بعد از آن بچه وی از هیچ نترسد. این مقدار کفایت باشد از خواص شیر کی گفته آمد از قول حکما.

خاصیهٔ الذئب

گرگ سبعی است شوم و جسور و شوخ و نفور و دندان بر استخوان نهد بشکند. و آوازی وی نشنوند از تیزی وی. گویند سودالی قباص حبلی ۳۴۵] پسر حلیمه دایه رسول علیه السلام شخصی بود داهی ۳۴۶]، گرگی را آموخته بود تا از سی فرسنگ باز آمدی و از بهر وی آهو گرفتی. و شیریرا آموخته بود از بهر وی خر گور گرفتی، گرگ طبع سگ دارد.
احمد بن المثنی گوید «در بیابان گرگی عظیم قصد من کرد و پیرامون من می‌گردید، تا چشم من تاریک شد. ناامید شدم. ناگه گرگی ماده را بدید

قصد وی کرد. هر دو بهم درگرفتند چون سگ، من شمشیر برگرفتم و هر دو را هلاک کردم.

فصل [اگر گرگ پای بر عنصل نهد از هوش برود]

و اگر گرگ پای بر عنصل نهد از هوش برود. اگر گرگ در مرد[۳۴۷] نگرد، پیش از آنک مرد[۳۴۸] در وی نگرد، مرد بانگ نتواند کرد. اگر اول مرد درنگرد گرگ سست شود. گرگ از عنصل ترسد. و جانوران معادی بعد از مرگ اعضاء ایشان در یکدیگر جهد، چنانک روده گرگ و گوسفند و دندان گربه و استخوان موش، چون بهم باز نهند بر یکدیگر زنند. اگر یک چراغ روغن شیر و یک چراغ روغن گرگ جدا جدا بنهند بهم نزدیک شوند. و اگر از پوست گرگ کمری بسازند، هر کی بر میان بندد دلیر شود. و اگر از پوست گرگ دفی سازند و بزنند، همه دفها بدرد. اگر پوست گرگ بزه کمان کنند و بکشند، دگر زههاء کمانها بگسلد. و اگر گرگ را بکشند، یک چشم فراز کند اگر از آن دو نگین سازند، آنک باز بود خواب ببرد و آنک فراز بود خواب آرد. دنبال گرگ در گوش نهند مستی و سستی برد. هرگه گرگ بیمار شود خاک بخورد نیک شود. هرچه بخورد در معده وی هضم شود مگر ناخن آدمی. گرگی را بکشتند در سینه وی ناخنها بود. گرگ دیوانه شود چون سگ ۳۴۹].

و سالی بود آنرا عام الذئاب گفتند کی گرگ آدمی را می‌خورد. روباه چون بچه کند عنصل در آشیان نهد از بیم گرگ. گرگان چون جمع شوند دایره باشند از یکدیگر ایمن نباشند. ماده دلیرتر بود. چون یکی درماند، بانگ زند دیگر گرگان را خواند. چون یکی بیمار شد یا مجروح ویرا بخورند. هیچ بوی نشنوند. بانگ زند، تا سگ بشنود، قصد آن جانب کند. گرگ از جانبی دیگر

در گله آید و گوسفندانرا برد. چون گرگی بینند جهد باید کرد کی بر دست چپ تو باشد کی سانح خوانند و اگر برابر بود یا بر راست بارح باشد و نیرو کند. گرگ زنخ شتر بگیرد و زبان بدان می‌آرد تا چون قواره از آن برگیرد. و زبانش تیزتر از تیغ بود و خونش بازخورد. طوطی با گرگ دوستی دارد. و قضیب گرگ و روباه استخوان باشد. گرگ جماع بر سر قله کند، کی کس بوی نرسد، زیرا کی عاجز گردد از تعلیق. گرگ ماده آبستن، چهل روز ناپیدا شود و از اینست کی از گرگ آبستن نشان ندادند. پس اگر بدست آید شکمش خالی بود از طعام.

این مقدار کفایت بود.

خاصیهٔ الفهد

فهد یوز است. ددی شجاع و آراسته و عبوسی دارد و طبعی تند و ناساز،[۳۵۰] پنداری کی از قبایل ترک است. همه حیوانات ویرا دوست دارند[۳۵۱]. و بسیار خسپد یقال «هو انوم من الفهد.» از همه جانوران نر دلیرتر بود، مگر یوز و شیر و گرگ کی ماده دلیرتر بود. پدر یوز پلنگ بوده است و مادرش شیر بوده است، فهد از میان هر دو بیرون آمده است، چنانک زرافه پدر وی پلنگ بود و مادر وی شتر. یوز آواز خوش دوست دارد. ویرا چهار پستان بود و گربه را هشت پستان بود و سگ را بسیار بود. یوز بانگ گربه کند. یوز با خرس گشنی کند سبعی بزاید کی مردم گیرد. گاو کوهی بگیرد، خونش می‌خورد، چون شیر را بدید بوی بگذارد. صیاد یوز بزرگ گیرد دوستر دارد کی بچه کی لجوج بود. و هیچ جانور بگرانی یوز نبود. یوز از بهر هوا هر سال از ولایتی بولایتی رود و بدان هیجان باز آید. صیاد بر آن ره چاهها سازد و سرش بپوشد[۳۵۲] تا در آن آید. گیاهی هست آنرا خانقهٔ الفهود[۳۵۳] خوانند، چون بخورد رنجور شود. پس پلیدی آدم

بخورد خلاص یابد. یوز صید را بگیرد، زبانش خورد.
من شخصی را دیدم لال با خواهری و میان ایشان خصومتی بود.
پرسیدم کی سبب گنگی شما چیست؟ نمودند کی ما دو برادر دیگر داریم هر دو لال، و گفتند کی ایشانرا پدری بود یوزدار، هر صیدی کی بگرفتی زبانش ببریدی و در دهن یوز نهادی تا بخوردی. اللّه تعالی ویرا چهار فرزند بداد، همه گنگ و لال.
یوز ددی متکبر بود، ردیف سواران شود، کمین سازد، از دنبال صید چنان رود کی شهاب ۳۵۴] از پس دیو، مثل زنند «و هو اشجع من الفهد و اکسل من الفهد.» هم کاهل است و هم چابک.

خاصیهٔ الببر

ببر جانوریست جهنده. دست و پنجه قوی دارد[۳۵۵] و شیر از وی ترسد زیرا کی ببر جهنده بود و از دور بجهد بر گردن شیر نشیند و ویرا می‌خورد. و میان شیر و ببر عداوت است، چنانک میان مار و عقاب و غداف و بومه. بروز بومه بچه غداف را برباید. ببر در خواب دشمنی عظیم بود[۳۵۶] از سباع آنک آدمی را خورد ببر و شیر و گرگ بود. ببر چون پیر شد شکار مردم نکند و قصد کودکان بکند[۳۵۷] بخلاف گرگ. اگر از اندام ببر خون بیاید، دیوانه شود. و همه ددان از ببر ترسند. چون بیمار شد سگی را بخورد به شود.

الفرانق ۳۵۸]

فرانق ۳۵۹] جانوریست دنبال شیر رود و بانگ می‌زند و شیر از وی برنج بود و عنان الارضست و آن بزرگتر از گربه بود. حاجب الاسد خوانند، مردم ویرا دوست دارند، بحکم آنک هرگه بانگ وی شنوند، بگریزند و چهار پا را بگریزانند
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۷۸
کی از پس وی شیر آید. و هم‌چنین کژدم را خنفسا حاجب بود.

خاصیهٔ النمر

پلنگ سبعی شوم و بدخوی و متکبر است. از آدمی ترسد و از ترس بوی جهد. ترکیبی ضعیف دارد و استخوان پشت ندارد، پیچیده شود چون مار.
بسوار جهد و مرد را بگیرد و بپای اسپ پیچیده شود. هرجا کی زخم کرد موش پدید آید و از آن هلاک شود بی‌زخم موش و این خاصیت است ۳۶۰] پس مجروح را نگه دارند بر تختی و تخت در میان آب نهند تا نیک شود. و اگر موش راه یابد بوی بول بر آن کند مجروح عفن گردد و تباه شود. چهارده روز نگه باید داشت. گویند هر پلنگ کی بزاید بچه با ماری بود. جانوران از وی ترسند مگر افعی ابلق کی با وی برد در آشیان. و پلنگ با هر ددی ماده سفاد[۳۶۱] کند و بر وی جهد بغلبه. با شتر جماع کرد، زرافه بزاد. با شیر جماع کرد یوز بزاد.
چنانک گرگ با کفتار جماع کرد سمیع ۳۶۲] بزاد.
حکایت و در ایام ماضی ملکی بود ویرا کنیزکی بود. با شخصی زنا کرد آبستن شد. از ملک بترسید بچه را بزاد، بصحرا برد و در سیاقه ۳۶۳] نهاد. پلنگی ماده بیامد، ویرا شیر می‌داد تا پروده شد. شخصی بدید. پادشاه را خبر کرد. ویرا بیاورد نام وی کرد

نمرود. چون بزرگ شد، جای ملک بگرفت، و ملک را بکشت و جهان بستد و قصد آسمان کرد و تیر بر آسمان انداخت و ابراهیم خلیل را در آتش افکند. و ازین سبب گفته‌اند «بچه را بشیر حلال باید پروردن تا بدطبع نگردد.»

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۷۹

حکایت گویند کی یک سال نمرود هیزم جمع می‌کرد و آتش در آن زد و از یک فرسنگ منجنیق بنهاد و ابرهیم را در آن نهاد و بآتش انداخت. روزی دیگر بر بلندی رفت تا بنگرد کی حال ابرهیم بچه رسید. ابرهیم را دید با جبریل و میکایل. نمرود گفت «من یک شخص را بآتش انداختم، درین آتش سه کس‌اند.» قصد کرد کی پیش وی رود، نتوانست. هامان گفت، عم ابرهیم ۳۶۴] کی «آتش ابرهیم را از آن نسوخت کی من آتش‌پرستم از حرمت [من وی را نسوخت» پس یک شعله از آن آتش برآمد و بر هامان افتاد و ویرا بسوخت و ابرهیم آنجا در میان ۳۶۵] ریحان نشسته بود.[۳۶۶]

و پلنگ چون پیر شود بچگان وی سر سگی بیارند تا بخورد، جوان گردد پلنگ چون سیر شود، سه شبانروز بخسپد. چون بیدار شود بانگ سخت بزند.

جانوران پیش وی آیند، صید کند. اگر کسی تن خویش به پیه پلنگ بیندوید[۳۶۷].

در جایی کی پلنگ بود، ایمن باشد. و پلنگ بیمار، موش را بخورد نیک شود.

میان پلنگ و موش تناسب است بخاصیت.

خاصیة الضبع

کفتار سبعی است بد، بتازی ضبع خوانند. شوکتی دارد در شب و از نتاج خوک و گرگ است. مردار گندیده خورد. چون بر آدمی ظفر یافت با وی زنا کند. زیر پای آدمی بلیسد تا ریش کند، نتواند رفتن، با وی جماع کند و آنگه ویرا بخورد. آدمی را بکشد چون بیاماسد ذکر آدمی برخیزد. کفتار

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۰

ماده بیاید با وی زنا کند، آنگه ویرا بخورد. جانور شوم و زانی است.

حکایت گویند معویهٔ بن ابی سفین خلوت کرد با زنی خوراسانی. کنیزکی دیگر را بدید ویرا بگذاشت. خوراسانیه را سخت آمد. روزی معاویه گفت «شیر را بپارسی چه گویند؟» خراسانی گفت «کفتار خوانند.» گفت «انا کفتار.» خراسانی گفت «راست گویی.» پس معاویه را گفتند «کفتار ضبع باشد.» گفت «قاتلها اللّٰه ادرکت ثارها.» یعنی که کفتار با مردار زنا کند.

بدانک کفتار قوتی دارد کی اگر شیر در سوراخ وی رود ویرا بزند، مگر کی سوراخ بپوشد و نگذارد کی روشنایی بیند، و اگر ذره ضیا بیند مرد را بدرد. اما چون تاریک بود ضبع را ببندند و بیرون کشند. گویند ضبع مسخ است چون بوزینه. و کفتار با گرگ زنا کند عسبار و سمع ۳۶۸] بزاید. گرگ و سگ جماع کنند بچه ایشان دیسم ۳۶۹]. کفتار عرجا بود، گرگ اقزل ۳۷۰] بود. شیر، سنگی رود کأنه رهیص ۳۷۱] و کذلک السنور. کلاغ چنان رود کی پایهایش مقید بود.

اسفهرود نیکو رود مانند رفتار زنان. و از سباع هیچ را موی بدین درازی نبود کی کفتار را. بعضی گویند کی گوشت وی حلالست کی ناب ندارد. و اگر پیه کفتار در سگ مالند دیوانه شود. کفتار در سگ نگرد و سگ بر بام بود، کفتار با وی می‌گردد تا سایه سگ بر زمین افتد. کفتار پای بر سایه سگ نهد، سگ بر وی درآید. و اگر دو گوش کفتار بر مرد بندند در چشم زنان نیکو نماید. هر کی زبان کفتار با خود دارد سگ از وی گریزد. کفتار بتک چنان دود کی اگر بر درخت آید

بیفکند. اگر شتری بر وی بندند بکشد. اگر از پوست کفتار انبانی کنند و تخم

را در آن کنند و بکارند، هرگز ملخ گرد آن کشته ۳۷۲] نگردد. اگر دانگی زهره کفتار بزنی نابکار دهند هرگز زنا نکند. اگر مخنثی فرج کفتار در خود مالد مخنثی از وی برود. اگر موی کفتار بر کنند از تنش و خورد کنند دبربر هر کسی که مالند مخنث شود. گویند کی کفتار سالی نر بود سالی ماده. کفتار از چوب انگور ترسد. قوت کفتار بشب بود. چون بیمار شود سگ بچه را بخورد نیک شود.

خاصیهٔ الشغال

شغال ددیست کوچک‌تر از گرگ. اگر در زیر درختی رود، اگر هزار مرغ خانگی بر آن بود همه بزیر افتد. اگر در سرای شغال را بزنند خانه پلید کند تا رها کنند. اگر در باغی ویرا بزنند جمع شوند و باغ را خراب کنند. جایی کی مرغ آبی نشیند، شغال یک بن ۳۷۳] خار بزرگ برگیرد و در آن آب افکند تا مرغان با وی گستاخ شوند. پس یکی از آن بدندان بردارد و در پس وی در آب می‌آید تا نزدیک مرغ و مرغ ویرا نمی‌بیند، در جهد و مرغ را بگیرد.
شغال مرده را خورد.

خاصیهٔ الکلب

از وفاداری سگ باز گویند، لقوله تعالی «وَ كَلْبُهُمْ باسِطٌ ذِراعَيْهِ بِالْوَصِيدِ»[۳۷۴] و اصحاب الکهف هفت ملک‌زاده بودند، از پیش دقیانوس بگریختند طوقهاء زرین در گردن کرده، جامهاء ملوک پوشیده، سگی در دنبال ایشان افتاد چون ایشان در غار شدند، سگ بر در غار بخفت. آفریدگار عز و جل، خواب بریشان افکند، تیرست سال بخفتند. و یکی صره زر داشت بنام دقیانوس زده.
بعد از تیرست سال از خواب درآمدند. با یکدیگر می‌گفتند کی چند گاه است کی

ما خفته‌ایم؟ یکی را بفرستادند کی دیناری بطعام دهد. وی برفت در شهر کس را نمی‌شناخت. بدر دکانی رفت و آن دینار نانوا را داد. گفت «ای مرد این زر کجا زده‌اند و از کجا آورده؟ مگر گنجی یافته؟ کی این زر سیصد سالست کی زده‌اند.» ویرا بپادشاه بردند، تا ایشانرا برد بسر کهف. در آنجا رفت و احوال با ایشان بگفت. آفریدگار ترسی ازیشان در دلها نهاد[۳۷۵] کی کس آنجا رسد از ترس بگریزد. مقصود ازین حکایت آنست کی وفاداری سگ کی بر لب آن غار کی خفته است و با ایشان مساعدت کرده. و بدانک سگ جانوریست مهربان، از آدمی نشکیبد. بتن ضعیف و بدل دلیر، تا از شیر بنگریزد و با وی بستیزد. یک لقمه بخورد صد سال وفاداری کند. از بهر این گویند سگی بهتر از صد سفله.
حکایت ابو عبیده ۳۷۶] گوید «مردی بسفر رفت. سگی با خود داشت. دشمنان ویرا بگرفتند و ببردند و یاران از وی بازگردیدند. سگ از پس ایشان برفت. مرد را در چاهی افکندند و خاک بر سر وی کردند. سگ بچنگ خاک از سر وی باز می‌کرد، تا نسیم هوا بوی رسید و آنجا بانگ می‌زد. قومی قصد سگ کردند.
چاهی دیدند، سگ گرد آن می‌گردید. خاک باز کردند، ویرا برآوردند.»

شاعر گفت:

یعرد عنه جاره و شفیقه‌و ینبش عنه کلبه و هو ضاربه

محمد بن حفص گوید «طاعون در خانه افتاد، کس بنماند، مگر پسری شیرخواره. و سگی بچه بزاده بود. کودک می‌دید کی بچگان شیر سگ میخورند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۳

وی نیز پستان یکی گرفته بود و می‌خورد تا بزرگ شد.»

حکایت یکی از عرب گوشت سگ خوردی و گفت «قوت در شیر و عقاب و نهنگ است و این هر سه گوشت سگ خورند.» و سگ متکبر بود، تا اگر کسی از وی بترسد بنشیند، سگ از وی بازگردد، و بول بر وی کند. عیوب سگ آنست کی نبّاش بود، دزدی کند. همه روز بینی بر زمین دارد، چیزی جوید و تا دبر سگان کی بینی بر آن نهد. و اگر سنگی بوی اندازند از حرص بدندان بگیرد. نه سبعی تمام است و نه بهیمه بهیم. نه جنی است نه انسی. و از مطایاء[۳۷۷] جن است و چون دیوانه گردد، بگزد و القاح کند و بسگی آبستن شود. و چنان بود هر کرا نشناسد در وی جهد و احمق بود. بر شارع خسپد و اگر رجمی ۳۷۸] از سم اسپی بر وی آید، فریاد کند. اگر سگی از بامی درافتد، دیگران گرد آیند و ویرا بدرند، اگر از خانه خاشاکی بدر اندازند، بسبب آن یکدیگر را می‌زنند. چون باز سر آن روند پوست پیاز و چغندر بود. و بدانک از آواز منکر بانگ سگ است و خر و طاوس و گاو. و خسیسانرا مثل بسگ زنند. یکی ممدوح ۳۷۹] را دشنام داد گفت «سگ بانگ زند بر من، من بانگ زنم ۳۸۰] بر وی. و اگر خر پای زند بر من، من پای زنم بر خر.» و سفیه یا سگ بود یا خر. مجوس مرده را بسگ نماید تا ویرا ببوید، بداند کی مرده است. اگر زنده بود بازگردد. اگر مرده بود، دم در وی زند.

حکایت سلمهٔ بن خطاب گوید کی «عبد الملک بن مروان و مصعب بن الزبیر را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۴

بهم خصومت افتاد. ملک الروم را گفتند «وقت فرصت است.» ملک الروم گفت «دو سگ را بیاورید.» بیاوردند. هر دو را بیکدیگر جنگ کردند. ملک الروم ناگه روباهی در میان هر دو سگ افکند. سگان خصومت رها کردند و در روباه آویختند. ملک الروم گفت «عرب هم‌چنین باشد، اگر من قصد ایشان کنم بمن درآویزند.»

حکایت گویند در قتال علی و معاویه، ملک روم قصد خروج کرد. معویه نامه نبشت و گفت «بلغنی من خروجک و اللّه لئن هممت علی ذلک لأصلحن علیا و لاکونن علی مقدمته و لا حربن القسطنطنیه البحر اولا ترکته حمر سودا.» و بدانک سگی چون بالغ شد پای بردارد کی بول کند. و سگ چون ابر بیند یا کاروان نباح کند. از جمله حکما یکی بود، سگ و کبوتر در خانه نداشتی.

و گفت «کبوتر نیاک بود و سگ را ذکر ظاهر بود، این هر دو زنانرا شهوت تیز کند.» اگر سگ را کندس دهند بمیرد. سگ باری سیر بخورد فربه شود[۳۸۱] و چهل روز هیچ نخورد لاغر نشود. سگ بشصت و یک روز آبستن شود و بپنج روز بچه وی چشم باز کند و بهر هفت روز حیض بیند. بشش ماهه پای بردارد. ماده، شکار بهتر از نر کند و سگ زرد و سرخ محبوب بود. بر زمین ساه نخسبد مگر بر چیزها و خوردنی پیش سگ بچگان بنهد، در هم نیفتند چون گربه بچگان و سگ چون گوشت آدمی بخورد، دیوانه شود و چون آدمی را بگزد آدمی نیز دیوانه شود و بانگ سگ کند و علت صعب باشد. پس آینه بوی نمایند. اگر صورت خود بیند بماند. اگر صورت سگی بیند بمیرد. بر سر دنبال سگ ۳۸۲] ناخنی باشد، آنرا بباید کندن و اگر نه درماند. اگر بادام تلخ با زیت بسرشند و بسگی دهند بانگ نتواند زدن.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۵

الکلب البحری

سگ آبی را دنبال گردانیده باشد سوی پشت. چون سگ [آبی گشنی کند دیگر سگان آبی شادی کنند. اگر یکی در دام افتد، دیگران خود را بر دام می‌زنند. اگر ماده بگیرند، نر با هیچ ماده جفت نگردد. از آتش عجب ترسد. خایه وی چند بید ستر است. نر خایه خویش بکند تا از صیاد برهد. چون صیاد را بیند بپشت باز افتد تا ویرا بیند و بازگردد. سگ آبی در آن آب بود کی دندان ماهی آرند از آن. سگ آبی آب‌گون بود، ازرق چشم، دو دست کوتاه و پایها همی کشد، دنبال خر دارد. چون از آب برآید بآفتاب خود را آسایش دهد. اگر چوبی بر بینیش زنند بیفتد و اگر ده زخم بر دیگر اندامهاء وی زنند هیچ اثر نکند. و باشد کی چند گاوی بود. گوشت وی همه روغن بود. ویرا در آن دیار «غول سر» خوانند، پوست وی قندز[۳۸۳] خوانند. سگان ویرا صید کنند، در آب گریزد، سگان از پی وی در آب روند مانند تیر تا ویرا دریابند و بیرون آرند. دو چشم ازرق دارد و خایه وی از بهر فالج بکار دارند. صفت سگ بری و بحری گفته آمد و آنچه منجمان گویند کی بر فلک از قطب جنوب دو صورت است یکی را کلب الاکبر خوانند و یکی را کلب الاصغر خوانند.

کلب الجبال ۳۸۴]

و آن هژده کوکب است عرب آنرا کلب الجبال ۳۸۵] گویند و کوکبی منیر در دهن وی است و عرب آنرا شعری العبور[۳۸۶] و الیمانی خوانند و بعضی را عذاری ۳۸۷] خوانند و بعضی مرزم.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۶

خاصیهٔ خرس

بدانک خرس جانوریست مضر و پرحیلت و دشمنی دارد با آدمی، تا اگر خفته را بیند صخره بر دوش آورد و بدو پا برخیزد و بر وی زند. دیوارها را نقب زند و سنگهاء اساس بگشاید. درختها در باغ برکند یا بشکند. جوز را در هر دو کف گیرد و بشکند و بخورد.
حکایت شخصی حکایت کرد کی خرسی با بچه بدر باغ آمد. بچه را در باغ انداخت تا درآید. من بچه را باز پس افکندم. دیگر بار بچه را در باغ افکند.
من ویرا بیرون انداختم. شبی تا روز چنین می‌کردم تا بازگردید.
حکایت شخصی گفت در صحرائی می‌رفتم. کسی از پس من درآمد و دستار من بربود. از پس وی رفتم. خرسی بود. بسر چاهی رفت. و دستار را در چاه گذاشت و بانگ می‌زد کی بچه وی در آن افتاده بود. من از پس وی درآمدم و دنبال وی بگرفتم و سرنگون وی را در چاه افکندم و سنگها می‌زدم تا ویرا بکشتم پس دستار برآوردم.
حکایت شخصی گفت کی شخصی سنگی بر خرسی زد. خرس از دنبال وی بیامد.
مرد بر درختی گریخت. خرس از پس او برآمد. مرد با سر شاخی آمد و بدو دست خود را از درخت درآویخت. انگشتهاء هر دو دست درهم افتاد. آن شب چنان ۳۸۸] بماند، تا روز مردم ویرا بزیر آوردند. و بدانک خرس دشمنی [آدمی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۷

است و نابها و چنگها دارد[۳۸۹] مانند شیر. چون سرما آید، در سوراخی رود و زبان بکف دست تر می کند، چون برون آید فربه بود. و خرسان بهم روند و اتفاقی دارند. و ماده کی بچه دارد، بد خوی بود، و بچه را بر پشت نشاند و بر درخت رود[۳۹۰] و میوه می‌خورد و بچه را می‌دهد. و خرس با همه جانوری بکوشد. و چون گاو خواهد کی سرو بر خرس زند، خرس بقفا باز افتد. گاو سرو بر شکم خرس زند، وی هر دو دست در سر[۳۹۱] گاو زند و برخیزد و سنامش می‌خاید تا گاو را بکشد. پیه خرس اگر گرم بخورند حفظ افزاید و فربه کند. خرس بخسپد و برخیزد هر دو دست بلیسد و سیر شود. و آفریدگار را در حق همه حیوانات رحمت است، تا باشد کی چهار ماه و پنج ماه بگذرد کی شیری هیچ صید نیابد، و خرس مدتی برآید کی در کوه هیچ قوت نیابد و مار سالها بگذرد که هیچ نخورد و همه فربه و بقوت باشند و یکی از گرسنگی نمیرد.

فصل [گویند کی خرس با آدمی زنا کند]

گویند کی خرس با آدمی زنا کند. و شخصی گوید «بکوهی برشدم، از آن درافتادم در چاهی و در آن چاه خرسی افتاده ۳۹۲] بود بترسیدم. خرس مرا دو تا می کرد. مرا یاد آمد کی خرس زنا کند، بترسیدم، مرا درکشید و بر پشت من آمد و هر دو دست در دیوار چاه زد و بر بالاء چاه رفت. من شکر کردم کی از وی خلاص یافتم بعد از ساعتی با سر چاه آمد شاخی درختی شکسته بیاورد و در چاه گذاشت و سرش را محکم بگرفت. من دست را بدان در زدم و ببالا برآمدم و از آن صعوبت برستم.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۸

صفۀ دب الاصغر و الاکبر

اما منجمان گویند کی بر قطب شمالی صورتی است آنرا دب الاصغر گویند و آن هفت ستاره است. دو نّیراند، فرقدان خوانند و یکی بزرگ در دنب اوست جدی خوانند. و آن قطب معدل النهار است و دب الاکبر هفت کوکب‌اند چهار بزرگ را نعش خوانند و سه را بنات خوانند و فقرات ۳۹۳] خوانند.

خاصیۀ الخنزیر

خنزیر خوک است و مضر بود، تا قومی شیر را بآرزو خواهند از رنج خوک کی شیر خوک را بخورد. و خوک سحرگاه آید، زمینها بشکافد و لواط بود.

نر با نر زنا کند و خر و کبوتر هم لواط بود. خوک بچهار ماه بزاید و از یک نر بیست بچه بزاید. بیست سال بماند[۳۹۴] مردار خورد. سر وی بخرماند، گوش شتر دارد، چشم و بینی فیل،[۳۹۵] دنبال بز، اظلاف گوسفند، خایه شتر[۳۹۶]، بسیار خوار بود چون گاو. اگر یک چشم وی برکنند بمیرد. بر زخم تیر و نیزه صبور بود، بازآید و مرد را بگیرد.

حکایت ابن النوشجان ۳۹۷] گوید «در صحرا اثر شش قدم دیدم. گفتند کی خوک بر ماده جهد و چند فرسنگ برود، دست بر پشت وی نهاده.» خوک در خواب دشمنی قوی بود و خوک اهلی مخنث بود در خواب. اگر خوک را بر پشت خری بندند، خر چون بول کند، خوک بمیرد. و ممسوخست. لقوله تعالی «وَ جَعَلَ مِنْهُمُ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۸۹

الْقِرَدَةَ وَ الْخَنازِيرَ.»[۳۹۸] پوست خوک آبی هر کی دارد نهنگ از وی بگریزد. دندان راستش میمون بود، دارنده آن عزیز بود. دندان چپش شوم بود، اگر در زیر بالین ملکی نهند معزول شود. سم وی در کشتی دارند نهنگ را کفایت کند.

بوقت هیجان نران با یکدیگر جنگ کنند و خود را بگل بیالایند، پوستها چون جوشن کنند. و نشان آن بود کی گوشها فرو هلند و گمیز بسیار کنند. بیست ۳۹۹] بچه بیاورد. ماده تا پانزده سال آبستن بود، چون پیر شد بر پهلو گشن کند.

در هندوستان خوک نباشد. خوک را پوست باز نیاید مگر بکارد. استخوان وی با استخوان آدمی پیوندد، التیام پذیرد. خوک را چون بزنند چو طفلان غریو کند. بروم ویرا چهار روز هیچ ندهند، آنگه ویرا سیر کنند، در خاک بگردد و بیک سیری فربه شود. بلوط دوست دارد و خرچنگ خورد. نشخوار نکند، شکنبه ندارد. و باشد کی سم دارد و باشد کی ظلف دارد. در استخوانهاش مغز نبود. خوک چون سگ را بگزد همه موی سگ بیفتد. سرگین وی در زیر سیب بسوزانند سرخ شود. گله خوک متفرق باشد، در صحرا، وقت شب. راعی یکی را بگیرد و در بندد و می‌زند ویرا تا می‌نالد. همه خوکان آنجا جمع آیند. بچه خوک مخطط بود.

خاصیهٔ القرد

بوزینه منقوط بود.[۴۰۰] چون بزرگ شوند یک رنگ گردند. بوزینه ۴۰۱] ممسوخ بود، لقوله تعالی «كُونُوا قِرَدَةً خاسِئِينَ»[۴۰۲] آفریدگار فرمود بنی اسراییل را کی روز شنبه ماهی نگیرند. دام را روز آدینه در افکندندی و روز یکشنبه برکشیدندی. ایشانرا بوزینه کرد، و بوزینه جانوریست از نتاج ایشان. بعضی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۰

گویند کی ایشان سه روز بماندند و آنگه بمردند، این دیگران جنسی‌اند.[۴۰۳] و در ولایت حبشه بیشتر باشد و چندانک گاوی باشند و چندانک گربه. و حبشه بوی بازی کند[۴۰۴]. یکی را بر سگی نشانند و چوب و کمان در دست وی نهند.

در بلاد زابج، بشهر قاقله بوزینه بود، سپید و بزرگ، ریشها دارند بزرگ و بعضی را سینهاء سپید بود و پشت و دنبال سیاه و دوشها سبز و سبالها دارند.

اعضاهاء وی بآدمی ماند. ریش و سبیل و چشم و تغمیض ۴۰۵] و خنده و کف ۴۰۶] و انگشتان و تناول و لقمه پیچیدن و مغز برون کردن از استخوان و سرجستن آدمی و گزنده کشتن، و در حدود مصر جولاهان ویرا کار فرمایند و مکو در دندان گیرند و میان قصب بدر می‌برد و باز پس می‌آرد، بساعتی مبلغی ببافد و اگر تقصیر کند بره سیاه پیش وی بکشند تا از آن بترسد و کار بهتر کند. ویرا هنریست کی بر درختهاء بلند رود کی هیچ جانور نیارد رفتن. و همیشه گزنده جوید و گزنده بآدمی افتد و ببوزینه و کبوتر و بروباه. و کبی بازی کند، زود خشم گیرد، بازیها آموزد، شناو نداند کردن. چون بیمار شد گمیز خورد از آن خود. گوشت بوزینه جذام را سود دارد.

صفهٔ فیلقوس

دابه‌یست عظیم در ولایت یونان. پوستی ۴۰۷] دارد سست از بسی گونه بگردد[۴۰۸] خود را گاهی گاو نماید، گاهی ماهی، گاه اسپ. و اجناس پیش وی آیند و مغرور گردند و ایشانرا بخورد. اهل یونان بوی مثل زنند کسی را کی وفا ندارد. ویرا دابهٔ

العذاره ۴۰۹] گویند. بعضی ویرا فغاجوس ۴۱۰] خوانند و معنی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۱
فغاجوس خون‌خواره بود.

خاصیهٔ فعاجوس

فعاجوس سمی قاتل بود دیدار وی، هر حیوان را کی چشم بر وی آید بمیرد. آفریدگار ویرا دو ابرو بیافرید چون دو پرده، روی وی بدان پوشیده بود.
چون آوازی بگوش وی رسد سر باقفا افکند، تا پرده بالا افتد، بیننده وی بمیرد.
و چون بچه بزاید برگردد و بگریزد و اگر بچه را بیند بمیرد و اگر بچه ویرا بیند بمیرد. و ماده در کهفی رود تا نر با وی جماع کند و مثل این حیوان سمندا سالار است، دیدن وی قتالست. و بحدود مکران دابه‌یست آنرا حریره ۴۱۱] گویند دو چشم دارد مانند دو شعله. از وی هیچ جانور نرهد تا بحدی کی حیوانات آن ناحیه از چراغ و شعلها گریزند و پندارند کی چشم آن حیوانست. و اللّه اعلم.

فصل در خاصیهٔ ثعلب ۴۱۲]

روباه جانوری صعیف است و پرحیلت و هیچ جانور با خارپشت نشکید مگر روباه، زیرا کی خارپشت خود را چون گویی ۴۱۳] کند، سگ دندان در وی نزند و مار از وی بگریزد. روباه بول بر پشت وی کند، چون حرارت بول بوی رسد منبسط گردد. روباه درجهد، سرش بگیرد و بخورد. و ثعلب را با دجاج خصومت است، از وی ترسد.
یکی گوید «بروباهی رسیدم افتاده و شکم آماس کرده، پنداشتم کی مرده است، از وی درگذشتم. سگی دررسید. روباه بجست و بگریخت. پرسیدم از آن گفتند. «ثعلب داند کی سگ شمی قوی دارد مرده را از زنده بشناسد.»
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۲
روباه جای خویش چنان سازد کی هفت در دارد. کشته‌زار کی خوشه بکند، روباه در وی نرود و چون گرسنه شود، بقفا باز افتد و خود را بیاماساند. مرغ پندارد کی مرده است، بر وی نشیند، ویرا برباید و بخورد. چون گزنده بروباه افتد، استخوان یا پوست پاره بدندان برگیرد و در آب می‌رود اندک اندک بتدریج و می‌گذرد تا گزنده بالا می‌آید، تا همه بر گردن و سر روباه آیند. پس با پوست آیند کی در دم دارد، آنگه پوست را بیندازد و بیرون آید. پیاز دشتی خورد. با کلاغ دوستی دارد. سر روباه در برج کبوتر آویزند همه بگریزند. قضیب روباه چون انبوبه بود. با گربه جماع کند بچه غریب بزاید. شمی قوی دارد.
مرده را از زنده بشناسد.
حکایت گازری گوید «روباهی مرغی را بیاورد و در زیر درختی پنهان کرد.
گازر برفت و آنرا برگرفت و بر سر رزمه نهاد. روباه گرد وی می‌گردید، آنگه برفت و چیزی دیگر بیاورد و ببن آن درخت بنهاد. گازر پنداشت کی مرغ دیگر آورد. برفت کی بردارد، روباه بازگردید و مرغ را از سر رزمه بربود و ببرد، گازر بدانجا رسید استخوانی دید در بن درخت نهاده.

بطبرستان ثعلب بود کی دو جناح دارد چون خفاش و دندانها دارد دراز[۴۱۴].

خاصیهٔ الارنب

خرگوش حیوانی است ضعیف، دستهاء کوتاه دارد و پایهاء دراز. چون بخسپد هر دو چشم وی مفتوح بود و هیچ نبیند. عرب گوید کی جنی بر خارپشت نشیند و بر شترمرغ و بر موش دشتی، اما گرد خرگوش نگردد کی خرگوش را

حیض رسد. و هر که یکی را بکشد ازین اجناس اول شب ایمن نباشد از جن و آواز هاتف شنود بویل. عرب گوید «هر که کعب خرگوش با وی بود، دیو از وی گریزد.» حکما گویند «موی بسیار بر تن و بر گوش و گوش دراز دلیل عمرست.»[۴۱۵] و ندانم کی عمر خرگوش چندست. و هر جانور کی درازگوش بود و کوتاه دست، چنان بود چون موش. اگر خون خرگوش در چراغدان کنند و برافروزند چنان نماید کی مردم پای در آب دارند. خرگوش بچه بسیار کند. در اندرون دهن و در زیر پای موی دارد. هرگه بیمار شد برگ پی ۴۱۶] [بخورد] بهتر شود.

خاصیهٔ القاقم

قاقم جانوریست کوچکتر از گربه. سپید باشد بغایت، مگر دنبال کی سیاه بود. بلطافت حواصل است. در جایی بود کی سردسیر بود و از ظلمات بیرون آید، همچون سمور. اما سمور سیاه بود و عزیزتر. و هر دو از ظلمات آیند بمدتی دراز چند عدد. و قاقم را وقتی گیرند کی برف باریده بود، قاقم سر در برف برد، خاشاکی جوید کی خورد و دنبال بیرون بود، سیاه. صیاد می‌رود و او را می‌گیرد، چندانک باشد. و همه را بآسانی بردارد. پوست وی گرم دارد[۴۱۷] و آب پشت افزاید.

سنجاب

جانوریست در حدود زمین ترکان بسقسین بود. بر درختها نشیند از آن فندق. آنجا لانه نهد. صید وی دشخوار توان کردن. صیاد گودی ۴۱۸] بکند

عمیق و دیوارهاء وی مملس کند و گوشت پاره در آن افکند و مردی در آن پنهان شود، سنجاب خود را در آن افکند ویرا بگیرند و بر زمین زنند و پوست وی بکنند. و در زمین سرد بود. پوست وی معتدل بود.

قنفذ

خارپشت قنفذ است. همه اندام وی پر خار بود. هرگز نخسپد و چنانک یوز هرگز از خواب سیر نشود. و جنسی از قنفذ باشد کی شوکهاء دراز دارد و آفریدگار مسخر وی کرده است کی می‌اندازد چون تیر. و درخت بید انجیر کی دانه وی خشک شود، اکمام از وی شکافته شود، دانه از وی روان گردد چون تیر. و خارپشت دشمن مار است و با افعی و ثعبان جنگ کند و با ایشان بازی کند. و هرجا کی خواهد بگیرد و خود را درهم کشد و مار خود را بر وی زند تا پاره پاره شود. و چون اهل اسلام

بر سیستان ظفر یافتند، عهد کردند کی ما صلح آنگه کنیم کی قنفذ را نکشند. پرسیدند کی این چه التماس است؟
گفتند «در زمین ما افعی بود و دافع آن خارپشت بود.»
گویند کی خارپشت و راسو چون مار را بزنند یا مار ایشان را بزند، سعتر بیابانی بخورند تا ضرر آن دفع کند. اگر خارپشتی در خانه تاریک بیاویزند بریسمانی کتان، مانند ستاره از وی درفشان بود.

السنور

گربه جانوریست لطیف و پاک و الوف، دست و رو شوید و لیسد بر شکل نمل. چون دست بر سر وی مالند زمزمه زند، مانند دعا. خانه پاک دارد. حشرات خورد، مار را بکشد. در برابر مار استد و سبلتها دراز کند و در چشم مار می‌زند چون چشم بر هم زند، چنگ بر سر مار زند، بدو چنگ کی در سر مار زند بمیرد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۵
دشمن موش است و ضرر موش بر بنی آدم بیش از ضرر مار است. در بنی اسرائیل تابوتی بود و سکینه در آن بود. و سر وی بسر گربه ماند و از آن تابوت بادی جستی. بهر مصاف کی بردندی نصرت بودی. آنرا ملایکه آوردندی. مقصود ازین کی سر وی سر گربه بود. گویند بچین گربه نباشد و موش غلبه دارد.
حکیمی ملک صین را گفت «من طلسمی سازم تا موش از ولایت چین بگریزد.» ملک گفت «لاجرم حکمت را پیش من موقعی بود و تابع حکما گردم.» حکیم گفت «بشرط آنک کس نخندد زیرا کی حکمت من تباه گردد.» برین شرط کردند. حکیم طبلی بساخت از پوست گربه و از پیه خارپشت شمعها ساخت و برافروخت، و آن طبل را بزد. موشان از خانها می‌گریختند. موشی لنگ بزاری می‌دوید، یکی بخندید، آن حکمت وی باطل شد. و بچین موش چنان غلبه دارد، کی نان دشوار توانند خوردن و گربه آنجا توالد نکند. در کوهها طوس گربه بود چندانک خری و گویند از تاریخ هزار سال [۴۱۹] حیوانی آنجاست و چون گربه مار خورد و در کهفی است. وقتی نیمی برون آید و مردم ویرا به بینند.
گربه حدث را دفن می‌کند[۴۲۰] و آن نوعی است از پاکی تا بوی آن موش نشنود کی بگریزد. و گربه را سهمی است در دل موش، چون گربه را بدید گریختن فراموش کند و باشد کی از بیم وی جان بدهد، اگر موش بر سقف خانه برود، گربه از قفا باز افتد و دستها بجنباند و بانگ کند، موش درافتد. گربه عطسه زند و تثاوب کند و بینی دمد، بچه را لیسد، مار و نبات خورد[۴۲۱] فیل از وی گریزد.
صفته ۴۲۲]- گربه دزدی کند، نطعها و زیلو شکافد، بانگ دارد، کوزها ریزد. وقت هیجان رسوایی کند، و این علت خوک و خر و گربه را بود و زنگیانرا
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۶
این علت بود، خاصه کی خمر خورند، پرده وی دریده شود و کس را منع نکند. گربه هرچه خورد از راست و چپ نگرد، پندارد کی کسی ۴۲۳] درخواهد ربودن. هرجا کی چنگ در زند خراب کند.
حکایت سند بن شاهل ۴۲۴] گوید «گربه فروشی گربه را بگرفت و در خنب کرد و سر وی استوار کرد و خنب را می‌گردانید تا گربه را چشم تاریک شد. آنگه ویرا با کبوتری در قفس کرد. چون خریدار بدید عجب ماند و بخرید زیرا کی گربه عدوی خایه کبوتر بود[۴۲۵] و گربه کی کبوتر نگیرد عزیز بود. چون گربه ساکن گشت کبوتر را بخورد. گربه در خواب بیماری بود

و دزد، اگر وحشی بود شیر باشد، زیرا کی گربه را از شیر آفریده‌اند. چون طوفان نوح بود، جانوران را در کشتی آورد، خوک را گوش بمالید، خون بچکید، از آن موش را بیافرید. گوش شیر بمالید، خون بچکید، گربه را از آن بیافرید. [موش کشتی را سوراخ می‌کرد.

گربه وی را بگرفت. چنانک شیر حریص باشد بر خوردن خوک، گربه حریص باشد بر خوردن موش. رومیان گویند گوشت گربه عمر افزاید. اگر گربه بانگ بسیار کند گوش ویرا چرب کنند، بانگ نکند. اگر پنج در مسنگ خون گوش ۴۲۶] گربه خلنج ۴۲۷] با غالیه بیامیزد، آنک آنرا استعمال کند محبوب بود. اگر خایه گربه خشک کنند و بسایند و بخود درمالند زن وی بهیچ مرد رغبت نکند جز بوی. این قول حکماء اوایل است و استعمال آن مردار است و در صحت آن نظر است. اما آن چیزها کی وحشی بود و غیر وحشی، گربه بود و آهو و خوک و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۷

خمد. آنک وحشی نبود سگ بود، آنک وحشی خالص بود گرگ و شیر و پلنگ بود. در حدود یمن و حبشه گربه‌یست چند گوسفندی، ویرا در قفس کنند آهنین و هر دو خایه وی بیرون کشند و دربندند و گربه را می‌زنند تا وی عرق می‌کند و آن عرق از وی می‌سترند و آنرا زبد[۴۲۸] گویند. بوی وی مقابل مسک بود و این زبد عرق از گربه است.

خاصیة الدلق

دله جانوریست بگشن آید بتر از گربه و ماده بر نر ستم کند تا برو نشیند و چنان ضعیف است کی بزخمی بمیرد. با این ضعف اژدرها را هلاک کند. مصریان ویرا «نمس» خوانند. هرگه ثعبان ویرا بیند، بوی جهد و خود را بدله درپیچد کی خود را بیاماساند و زبوتی ۴۲۹] بزند، اژدرها بدو پاره شود، بر اژدرها بتر از خارپشت است و خارپشت جایی لانه نهد کی دو در دارد، یکی از جانب صبا یکی از جانب دبور. پنج دندان دارد. پنج خایه بنهد و چون بچه کرد جایی کی مویز یابد خود را در آن بغلطاند[۴۳۰]. بهر خاری مویزی برگیرد و پیش بچگان آید تا آنرا بخورند. خارپشت هندی ویرا دلدل خوانند و بپارسی زنگرت.

خارها اندازد و چون جماع کند پشت به پشت ماده باز نهاده کند، چنانک مار بر یکدیگر پیچیده شود.

خاصیة الفار

موش را بتازی فاره گویند و بهندی لکنوج.[۴۳۱] جانوری [است خسیس و موذی. هرچه بخورد بول و حدث بر آن کند، آنگه بخورد. هر کرا چشم بر وی آید درهم جهد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۸

حکایت گویند ماری عظیم در سرایی رفت، سلیمان ازرق را بخواندند، ویرا بگرفت و بر بالاء سر بگردانید و بر زمین زد. موشی از گلوء مار بدر جست. سلیمان از آن موش بترسید و بگریخت. مردم عجب داشتند کی سلیمان چنان ماریرا بکشد و ز چنین موشی بگریزد. موش دزد بود، زر و سیم برد و اصحاب فراسات را در قرص الفار نظرهاست ۴۳۲] و در اکتاف و در خطهاء دست ۴۳۳].

حکایت آورده‌اند کی ابو جعفر المنصور بدیهی رسید، موش گلیم وی بدرید، بفرستاد تا رفوا کردند. رفواگر[۴۳۴] گفت «این

گلیم از آن کیست؟» گفتند «از آن منصور.» گفت «السلام علیك یا امیر المؤمنین و اللّه لتلین الخلافد أو اكون كاذبا» و خلافت بکرد و وی آنرا در اثر دندان موش بدید.
موش پلید است تا بحدی کی سگ همه پلیدیها بخورد و موش را نخورد.
موش خانه خراب کند. فتیله را بکشد و آتش در خانه زند. دفترها و قبالها درد.
در چاه افتد و مردم را در کارهاء معظم افکند. اگر خفته را بگزد بکشد و سبب هلاك اصحاب الجنتين بود. مصنع ایشان سوراخ کرد تا آب در بن دو بستان افتاد و خراب کرد. اگر کسی خواهد کی جنگ کردن موش بیند دو جرذ را بگیرد و ریسمانی در پای یکدیگر بندد، میان هر دو حربی رود عجب. موش در خواب فاسق بود و زن ۴۳۵] و چون بسیار بود شب و روز بود کی عمر را پی می‌زنند.
خلد جنسی است از موش کر و کور، دهن باز کند، مگس در دهن وی رود از آن زندگی کند. در حدود خراسان جرذی است کی آتش بوی کار نکند. و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۵۹۹
کوهیست بر آن غاری، همیشه در آن آتش سوزد، در آن زندگانی کند، تابستان و زمستان. و در آن جرذ باشد بزرگ و سپید بیرون می‌آیند، چون کسی را بیند در میان آتش گریزد. بجبال زابج فارة المسكى بود بسيار و زباد از آنجا آرند.

فارة المسك

جانوریست بحدود تبت. هر سال یکبار بیرون آید بوقت معلوم و نافها بیفکند. و ویرا دردی بود مانند دمامیل، بر صخرها می‌مالد تا روان شود، خشك گردد بر صخره، آنرا بگیرند. مسکی بود بغایت نیکو بهتر از نافه بود و باشد کی ویرا بگیرند و بکشند و نافه ببرند. و اهل تبت هر نافه کی بر ملك کسی دیگر بود تعرض بوی نکنند، تا مالك وی برگیرد. و گوشت این جانور تلخ بود مانند صبر و همه اندام وی روغن بود. سنبل خورد و بهمن و گیاهی کی آنرا هندکه ۴۳۶] خوانند. و این دابه از زمین تبت رحلت کند. بزمین هندوستان آید و چرا کند و بهمن و سنبل خورد و بازگردد. ناف را بتبت بیفکند و ناف را کی آورند در کاروان خون از بینیها بگشاید و بنتوان آوردن و اگرچه وی را بپوشانند کی بوی عظیم کند و مردم و چهارپا را تباه کند. پس طریق آوردن آن آنست کی نافها را در جوالی می‌نهند و افسنتین را در سر آن نهند[۴۳۷] تا بوی آن باز دارد و مشك را در آن ولایت بویی بود موذی، مضر بغایت. چون از بلاد کفر بیرون آورند تا کاشغر آواز بانگ نماز شنود بوی وی معتدل شود و ضرر کمتر شود.

فصل [بحدود فاطو آبی است از گل وی موش خیزد]

بحدود فاطو آبی است از گل وی موش خیزد. یکی حکایت کرد کی موش دیدم بفاطو نیمه بالای وی گوشت و نیمه زیر گل و یکی گوید ماری دیدم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۰۰
سنگین ۴۳۸] بود. و در چشمه نوشادر موشی بود از آنجا بدرآید سرخ و بیك پا[۴۳۹] بایستد تا باد بر وی جهد سپید گردد و دگر بار در آتش رود سرخ گردد. و ارسطاطالیس گوید هرجا کی آتش بود و سوزند موش آنجا بسیار بود.

فار- در حدود قهستان موشی باشد بزرگ قصد نهرها کند و در پهلوی آن سوراخ کند تا آب از آن سوراخ فرود آید و وی در زیر آن بدو پای بایستد تا بر سر وی آب می‌ریزد و این همه شگفت است. و سمندر جنسی است بخلد ماند.
هر سال پوست بازگذارد و پوست وی نسوزد در آتش و از آتش بدر آید رنگش نیکوتر بود و خلد ریشه درخت خورد و بوی پیاز نتواند شنیدن و اگر سیر و پیاز در آشیانه وی نهند بیرون آید و ویرا بگیرند.
ویربوع موشی است بزرگ و مکروه، غله دزدد و مهتر ایشان بر بالایی رود، تا ایشان غله می‌برند. چون دشمنی بیند بانگ زند تا ایشان بگریزند.

ابن عرس

راسو باشد، کوچک‌تر از گربه بود. جانوری لطیف است اگر آستینی بر وی زنند بیفتد. گشنی بدهان کند. و حلی و جواهر دزدد، و آنک ویرا بزند جامه وی بدزدد. و دشمن نهنگ است و نهنگ دهن باز کند تا مرغان بن دندان وی پاک کنند و راسو بگلوی وی فرو شود و احشای شکم وی بخورد. و آفریدگار عز و جل نهنگ را عاجز کند بدان دابه ضعیف و بیچاره.

الحرباء

حربا جانوری است. هر روز بدوازده لون بگردد بعدد ساعت روز. چون آفتاب فرو گردد وی نیز می گردد و هر دو دست بردارد و جلوه کند بر آفتاب. چون
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۰۱
آفتاب فرو رود، او نیز در سوراخ رود. و حربا چون مردم را بیند، خود را بیاماساند و باد در خود دمد و ضرری نکند.

باب در خاصیت حیوانات بحری

اشاره

بدانک حیوانات آبی موصوفند بجهل. و دریشان کیاستی نبود، مگر جانوری کی عرقه را برگیرد و با ساحل برود و شبوط دام بیند بگریزد و در گل رود. و بدانک ماهی بیشترین خلایق‌اند و ماهی را بتازی حوت و نون خوانند[۴۴۰] جانوریست بسیار و بابرکت لقوله تعالی «لتأکلوا لحما طریا» و ماهی چون مرغی است، در میان آب می‌پرد، هفت جناح دارد.[۴۴۱] و گویند ماهی نفس زند از در گوش، همچنانک گاو کوهی ثقبی دارد در میان دو سرو از آن نفس میزند هر که آن ثقب را بیند بمیرد. و ماهئی باشد کی ده هزار خایه بنهد. و نر بدنبال وی می‌رود و می‌خورد. ماهی کی در آب خوش بود زبان و دماغ دارد و چون در آب شور بود نه زبان دارد و نه دماغ. و هیچ ماهی شش ندارد و اگر شش داشتی از آواز ماهیان آدمی برنج بودی.

فصل [یونس علیه السلام و دعوت وی از قوم خویش

بدانک یونس علیه السلام قوم خویش را دعوت کرد بتوحید. اجابت نکردند. وی از آفریدگار عز و علا عذاب خواست. وحی کرد کی ای یونس شتاب مکن. یونس علیه السلام قوم را وعده داد بعذاب. از آن خجالت از میان

قوم بیرون رفت و در کشتی نشست. موجها برآمد یونس علیه السلام گفت «مرا بیندازید.» گفتند «انصاف نباشد، و لیکن قرعه برافکنیم.» بیونس علیه السلام افتاد، ویرا بدریا انداختند. ماهیی وی را فرو برد، و ماهی دیگر آن ماهی را فرو برد، بقعر دریا رفت و در دریاهاء عالم می‌گردید. و یونس علیه السلام پیشانی بر جگر ماهی نهاده بود و در آن ظلمات می‌گفت «سبحانک انی کنت من الظالمین» تا در شکم ماهی نحیف شد. روزگاری برآمد ویرا برآورد. چون بچه کبوتر در زیر درخت کدو بنهاد. هر روز آهویی بیامدی و ویرا شیر دادی.

پس آن کدو خشک شد و بریزید. دلتنگ شد. خدای عز و جل گفت «ای یونس از بهر درخت کدو دلتنگ شدی، از بهر صد هزار مرد دلتنگ نشدی که عذاب میخواستی؟» پس آفریدگار جل جلاله آتشی بفرستاد و بالای سر قوم یونس علیه السلام بایستاد. ایشان یونس را علیه السلام طلب می‌کردند تا عذر خواهند، درماندند. جمله بصحرا آمدند و گفتند «عذاب آمد و یونس علیه السلام رفت، چاره ما چیست؟» گفتند «پیران در پیش روند و دعا کنند.» پیران دعا کردند.

پس زنان پیش آمدند و گفتند «ای خدای یونس بر ضعیفی و درماندگی ما رحمت کن.» پس کودکان، سر برهنه کردند و گفتند «ای خدای یونس بر بیچارگی ما ببخشای» و آتش زبانها میکشید. قال اللّه تعالی «لما آمنوا کشفنا عنهم ضره.»[۴۴۲] گفت در وقت عذاب، قوم یونس ایمان آوردند من عذاب از ایشان بگردانیدم و آفریدگار وحی کرد بیونس علیه السلام که من آتش فرستادم بقوم تو تا وعده تو راست شد، پیش ایشان باز رو. یونس علیه السلام پیش ایشان باز آمد و بوی ایمان آوردند و عذاب ازیشان بگردانید.

و ما در ماهیت ماهی سخن گوییم که حیوانی عظیم است از وی بزرگتر جانور نباشد و اینست که آفریدگار عز و جل قسم یاد کرد «نون و القلم» نون آن

ماهی است کی عالم بر سر وی است.

حکایت بعضی از تجار گویند کی بدریای مشرق بجایی رسیدند. روشنایی دیدند چنانک سپری مدور، چون آتش درفشان. ملاحان تکبیر کردند. و فزعی ازیشان پدید آمد. پس کشتی درگذشت و شبی براندند، همچنان روشنایی دیگر پدید آمد. دیگر تکبیر کردند. چون درگذشتند، از ملاحان پرسیدند کی این چه نوحه ۴۴۳] بود؟ گفتند «دو چشم ماهی بود و این مسافت میان دو چشم وی بود و ما شما را خبر نکردیم تا شما نترسید.»

حکایت در بعضی از دریای شمال ماهیی است بر بالای آب آید و جناحی دارد کوهی را بدان بردارد، و اگر بالاتر آید سدی شود، چند فرسنگ و آن جناح افروزد مانند بلور. و آن نشان سکون دریا باشد و کشتیها روان کنند. چون آن ماهی بقعر رفت آن جناح بآب فروشود. نشان هیجان دریا باشد، کشتیها با جزیرها بندند.

حکایت بازرگانی حکایت کرد کی شبی بر ساحل دریاء هرکند مقام کردم و هوا صافی بود و ماهتاب بدر بود. و هر زمان مناره از آب برآمدی و بر آسمان رفتی و باز پس رفتی و آب موج زدی. پس ساکن شدی. پس از جایی دیگر مناره برخاستی و باز بزیر بازآمدی. شگفت ماندیم کی باد نمی‌آمد و وقت هیجان دریا نبود. از آن صیادان ۴۴۴] پرسیدیم از آن. گفتند «ماهیی است، ماهتاب را بیند و شادی کند.»[۴۴۵]

حکایت و من از بازرگانی علوی شنیدم کی بملک کولم بسفر بود درآمد.
حکایت میکرد که بساحل دریا بود که دریا موج زده بود و ماهیی بساحل افکند هفتاد[۴۴۶] پوست گاومیش از شکم وی درافتاده بود[۴۴۷]

السمک الرعاد

رعاد ماهیی است در نیل مصر، هر کی دست بوی کند، دست وی مفلوج کند. اگر در دام افتد دست صیاد بلرزد. اگر چوبی بر وی زنند لرزیدن گیرد.[۴۴۸]

دخس ۴۴۹]

ماهیی است ببصره، تاج دارد همچنانک خروهه. آفریدگار عز و جل ویرا موکل کرده است بر آنک غرق گردد، ویرا بر پشت گیرد و بر ساحل افکند اگر زنده بود بر پهلو آید که بر وی تکیه زند تا بساحل آید.

قوقی

ماهیی است، خود را چون مرده سازد، تا ماهی بزرگ وی را فرو برد، اندرون امعاش ۴۵۰] بگیرد و خاری دارد در بینی ویرا بدان خسته کند. پوست قوقی در کشتی برند از بادها ایمن باشند و این قوقی چندان قوت دارد کی کشتی را بدارد از روانی.

السمک الاسبور و البرستوج

اسپور و پرستوج دو ماهی‌اند. پرستوج در دریاء زنگبار بود و آب زنگبار

گنده است.[۴۵۱] از آنجا ببصره آید و بهمه موجهاء مهلک بگذرد و با جای رود.[۴۵۲] پرستوج چون در آب بصره آید یکی در زنگبار بدست نیاید و اسپور در دریاء ابلّه آید در سال سه ماه، وقت آمدن وی دانند. چون در دجله آید در زنگبار نبود و چون در زنگبار بود در دجله نبود، و راهها با خطر برد از بهر آب خوش.

الخراطیم ۴۵۳]

ماهیی است مانند مار منقاری دارد چنانک معولی ۴۵۴] در آن دندانهاء بسیار چون منشاری. و ماهی دیگر بود بر صورت گاو. از پوست وی درقها[۴۵۵] کنند، شمشیر بدان کار نکند و اگر در وی شود از آن برنیاید. پستان دارد و این بس غریب است.

سمک ذو القرن

ماهيی است از بينی وی چون شمشيری تيز برآمده، بر هرچه زند ببرد.
در مصر بحری بود، در هندوستان بر خشك بود. اين را بقرة الهند[۴۵۶] خوانند.

السمک البال ۴۵۷]

ماهيی است بزرگ در درياء مغرب بود. پوست وی حجری بود.
كشتيها شكند. در تن وی عضوی بود سست، ملاحان دانند، تير بر آنجا زنند تا بميرد، و بر ساحل افتد و در آفتاب گداخته شود. روغن وی بكشتی براندايند چون سنگی شود. درحيوة وی هلاك كشتی بود، در ممات وی درستی كشتی بود. اين ماهی عظمتی دارد. دريا از وی در غريو بود. اگر ذره عنبر بخورد حالی بميرد.
كتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۰۶
سمك- در محيط[۴۵۸] ماهيی است، فراخاء دهانش شش ارش بود. ماهی خورد تا از بينی و گوشش بدر می‌آيند. باشد كی سگ آبی بدهانش دررود و كامش بدرد، هلاك گردد. از استخوان پهلوء وی جزعها سازند و از فلوس وی سقفها پوشند.
حكايت در ايام عبد الملك مروان ماهيی را مرده يافتند و از دنبالش پاره افتاده، بپيمودند، هزار ارش بود بر كنار درياء اندلس.

السمک الکوسج

كوسه ماهيی است از آن سوی ابلّه باشد، دستها و پايها بيندازد، ناگاه زخمی زند. اگر در دام افتد بدرد. از هيچ نگريزد مگر از خرقه حيض.
اگر بشب بگيرند ويرا، در شكمش پيه بود. اگر بروز بگريندش پيه ندارد.
بروز ظاهر بود، بشب پنهان شود.

سمک طیبا

ماهيی است از دهانش بوی مشك آيد. ماهيان پيش وی جمع آيند و می‌خورد تا عظيم شود. و قصد كشتی كند از هزار شمشير نترسد، از خرقه حيض بگريزد، ويرا فاطوس خوانند.

فصل [اگر فلوس ماهی بسایند با قسط بحری و بروغن بنفشه طلا کنند بر عصب کی گشته بود التحام پذیرد]

اگر فلوس ماهی بسايند با قسط بحری و بروغن بنفشه طلا كنند بر عصب كی گشته ۴۵۹] بود التحام پذيرد. مراره ماهيان قلع بياض كند از چشم. حصاتی بر شكل استخوان ماهی در آب می‌رود، اگر با گوشت ماهی بكوبند و بر زن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۰۷

ببندنـد بچه را نگه دارد. و اگر بر جگر بندنـد درد ساکن کند. اگر نیم در مسنگ با سکنجبین بخورند یرقان ببرد. اگر از گل دریاء نیل بعـد از زیادت یا نقصان بگیرنـد، ترو در آفتاب نهند، موش گردد، حالی بدود. و اگر ازین گل صورت ماهی کنند و نزد آفتاب نهنـد در آب رود، و آنگه بمیرد. اگر لختی روغن در شیشه صافی کننـد و سرش بموم محکم کنند و در آب گذر ماهی نهند، همه آنجا جمع شوند. اگر گاورس و باقلی کوفته با پیه بز و خون گاو آمیخته کنند و در قوصره نهند، چنانک آب نبرد، همه ماهی نزدیک وی آینـد و بآسانی توان گرفت. اگر تخم گنـدنا و سرکه درهم کننـد و بعد از چند روز در آب کنند ماهیان بر زبر آیند.

و هرچه تلخ بود در چشمه آب ریزند ماهی بمیرد. اگر باد جنوب ۴۶۰] آید همه خایها ماده آرد. اگر باد شمال آید همه خایها نر آرد.

السقنقور

ماهیی است مانند نهنگ. از خایه برآید بآب رود نهنگ شود، اگر در ریگ شود سقنقور گردد. چون کسی را بگیرد اگر زود بر او گمیز کند تا در آب رود هلاک گردد. اگر مرد زودتر خود را بشوید، سقنقور بمیرد. سقنقور دو قضیب دارد. ماده‌اش دو فرج دارد، هم‌چون مار کی دو زبان دارد. اصلش یکی بود. گوشت سقنقور موصوف بود بتحریک جماع، و لیکن مرد محرور نشاید کی خورد، مرطوب را بسازد و اندک باید خورد[۴۶۱].

التمساح

نهنگ را تمساح گوینـد. در جوی نیل بود. جانوری بقوت و مهلك و چندانک درازی تن وی ۴۶۲] بود درازی سر وی بود. دنبال گرد شیر درآورد،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۰۸

پشتش بشکند. فیل را در آب کشد. هرچه بخورد قی کنـد زیرا کی دبر نـدارد «و هو حیوان مفتوح الفم، مسدود الـدبر.» و بـدانک هرچه آفریـدگار آفریـد، فک زیرین وی جنبد، مگر نهنگ را کی فک بالاء وی جنبد و دندانها دارد دراز، هیچ نتواند خوردن و آنچه بخورد در بن دنـدانهاء وی بمانـد، زیرا کی دنـدانها دراز دارد، چون سیخها، پس عاجز شود، بر ساحل آیـد و دهان بگشاید، مرغی بر لب وی نشیند[۴۶۳] و آن گوشتها از بن دنـدان وی میکشد. و می‌خورد، آن مرغ سیر گردد[۴۶۴] و نهنگ برآسایـد. هرچه بدنـدان بگرفت تا نبرد رها نکنـد. هیچ آهن در پوست وی کار نکند. از سرش تا دنبال یک استخوان بود. اگر بر قفا افتد بمیرد، زیرا کی بر نتواند گردیدن، همچون فیل کی بیفتد برنتواند خاستن.

نهنگ چون جماع کنـد، ماده را بساحل برد و بقفا بازافتـد، آنگه ویرا برگردانـد تا برود. صید را بـدنبال گیرد. خایه نهد، چون مرغ آبی، چون برآرد مانند موش بود. آنگه بزرگ می‌گردد تا یازده ارش شود. و چندانک روزگار برمی‌آید بزرگتر می‌شود. شصت خاید بنهد. شصت دندان دارد. اگر دندان وی از سامان چپ بر کسی بندند کی تب دارد حالی برود. دشمن وی راسو بود. مرغی ویرا بیند بانگ زند، نهنگ در آب گریزد. و اگر نه راسو بدهن نهنگ درشود، ویرا بکشد. اسپ آبی دشمن نهنگ

است، ویرا بخورد و نهنگ را بر اسپ آبی قدرت نبود. هیبت وی برو کار کند تا سست شود. چنانک شیر مقهور ببر شود و ببر کوچک‌تر از شیر بود. نهنگ اگر از نیل بیرون آید بمیرد. چنانک شتر در ولایت ترک بمیرد و کژدم در حمص بمیرد و آدمی را کی جلا بود نمیرد.[۴۶۵] ریاست در هوا عقاب راست و در بیشه شیر راست و در آب نهنگ را.

گویند شیری در کشتی افتاد بمصر. نهنگ ویرا دریافت، بهم درآویختند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۰۹

نهنگ دنبال بر شیر زد و شیر سر نهنگ بگرفت. هر دو هلاک شدند و اهل کشتی برست.[۴۶۶] نهنگ هرچه دریابد، در دنبال گیرد و در آب کشد. اما بر خشک عاجز بود. نهنگ در خواب دشمنی مکابر بود. نهنگ بسیار پای دارد.[۴۶۷] قوی تن بود و سهمناک. دهانی فراخ دارد. خایه او بوی مشک دهد. بیک دفعه شصت جماع بکند. چهار ماه در زمستان کس ویرا نبیند.

حکایت گویند در مصر پادشاه‌زاده بود، منجمان گفتند هلاک وی از نهنگ بود. مادرش حایطی بر ساحل نیل بکرد، بدرازی مملکت وی تا نهنگ در آن نرود. آنرا حایط العجوز[۴۶۸] خوانند. بنایی شگفت موصوف بعجبی ۴۶۹]. روزی آن پادشاه‌زاده ۴۷۰] گفت «این نهنگ چه شکل دارد؟ درودگر نهنگ چوبین بکرد، پادشاه‌زاده آنرا بدید، شکلی سهمگن، آنرا بر زمین زد، چوبی از آن بجست، در دیده وی رفت، در اندرون دماغ و حالی جان بداد.

الصفدع

صفدغ بزغ ۴۷۱] است، آبی است مکروه، سمی دارد قوی. چون ویرا بگدازند، روغن وی را بگیرند، قاتل بود، هم بری و هم بحری، بانگ نتواند داشت مگر در آب. آتش ببیند خاموش گردد. بخراسان بارانی آید همه سقفها پر از بزغ ۴۷۲] شوند. اگر از سحاب می‌بارد عجب است، اگر آفریدگار حالی ویرا که ریح لاقحه درآید بیافریند هم عجب است و سردابها کی در آن یخ بود

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۰

از صفدغ خالی نبود، چون آب فرات بیفزاید سردابها کی بوی نزدیک بود آب درآید و در آن ماهیی پدید آید بی‌خایه و بی‌نر و بی‌ماده. و صفدغ عذاب بنی اسراییل بود، و همتای طوفان بود لقوله «و ارسلنا علیهم الطوفان و الجراد و القمل و الصفادغ و الدم»[۴۷۳] و ضرر صفدغ بر بنی اسراییل بتر از طوفان بود، چندان صفادغ ببارید کی خانها و جامها و چاهها و جامه خوابها پر صفادغ شد، اگر مرد و زن خفته بودندی بر سر ایشان انبار شدی. اگر دیگ پختندی در دیگ جستی. اگر کاسه بودی در آن افتادی، در لقمه جستی. جهودان از آن بفریاد آمدند، آفریدگار ازیشان برداشت. دگربار عاصی شدند طوفان، خون برآمد، آبهاء دریا و چاهها و چشمها چون خون شد، مگر از آن مؤمنان تا کوزه مؤمن بستدندی، چون آب در دهن کافر شدی خون گشتی. و این طوفان خون بتر از همه بود. و بدانک وزغ از طبع هوا خیزد، اگر ویرا در خمر افکنند حالی بمیرد. اگر دیگر بار در آب افکنند زنده گردد. شناو نیکو برد. آفریدگار در تن بزغ استخوان نیافرید، در آب زندگی کند. خایه بر لب شط نهند. اگر صفدغ را در خواب بیند، عابدی باشد مجتهد. اگر بسیار بود عذاب باشد.

فی [ذکر] السلحفاة

[سلحفاة] لاک پشت بود، آبی باشد و خاکی، جانوریست خلقتی واشگون دارد و آشیانرا با خود می‌برد. پوست وی هم خانه ویست هم سلاح وی است. چون از دشمنی ترسد، سر در اندرون برد تا چیزی بوی نیفتد. با مار جنگ کند. شکم مار بگزد و سر در زیر لاک برد، مار خود را بر وی می‌زند تا هلاک شود. خایه را بنهد و در زیر خاک کند و بر سر آن نشیند تا بچه از آن بیرون آید. خون وی و خایه وی بصرع سود دارد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۱

باب فی ذکر الافاعی و الثعابین و الحیات

بدانک شگفتی و نوادر در عالم بیش از آنست کی بضبط آید و همه شگفتیها در تحت این آیت است کی قوله تعالی «خَلَقَ السَّماواتِ وَ الْأَرْضَ وَ جَعَلَ الظُّلُماتِ وَ النُّورَ»[۴۷۴] هرچه لطیف است در آسمانست و هرچه کثیف است در زمین و هرچه ظلمات است شیاطین و هرچه روشنایی ملایکه. ظلمات را مقدم داشت بر نور کی ابتداء همه ظلمت بود. پس نور آفتاب بیافرید، و ابتدا شب بود پس روز. لاجرم در شب همه آسایش است.

حکایت گویند کی آفریدگار بهشت را بیافرید. رضوان را گفت «در بهشت بگرد، هرچه سیاهی و ظلمت است بیاور.» پس شب را از آن بیافرید، پس دوزخ را بیافرید. مالک را گفت «هرچه در دوزخ سپیدی و روشنایی است بیاور.» پس روز را از آن بیافرید. پس در این عالم حیوانها آفرید. بعضی بر شکم رود چون مار، بعضی بر دو پا رود چون آدمی و طیور، بعضی بر چهار پا رود چون بهایم.

پس رفتار مار بی‌دست و پا عجب است کی همه اندام وی متحرک بود در رفتار و آدمی را اگر از چهار قوایم یکی نبود در رفتار فتوری بیند و آنک را دستها نبود نتواند دویدن، فکیف رجلاه. پس مار هرچند کی برآید جوان‌تر گردد، اول حیه بود، دوم درجه جان بود، سیم درجه ثعبان گردد. و ثعبانرا هزار سال بود. و نشانش آنست کی موی ناصیه برآورد و پشتش موی برآرد و از دیدار وی مرد بمیرد. و بعضی باشد از حیات کی آواز او قتال بود. جنسی است کی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۲

آنرا دواره خوانند، چون آید هم چنانک آسیابی گردد، دهان باز کرده. یکی را مقرنه خوانند کی دو سرو دارد و سپید مانند صدف. یکی را مکلله خوانند کی تاج دارد. این را ملکة الحیات خوانند، از نفس وی حیوان بمیرد و جایی کی وی بود نبات نروید.

فی الثعبان و خاصیته

اما اژدرها کم باشد و در عهدی یکی بود. چنانک در عهد اسفندیار- ملک عجم- یکی پدید آمد، در حدود کشمیر و اقلیمها ویران می‌کرد و در حدودی کی آمدی مردم برخاستندی. اسفندیار درین اهتمام بود کی من خدا را چه گویم کی مضرت این اژدرها از رعیت برندارم. لشکر برداشت و قصد کشمیر کرد. و لشکر را گفت «از من بدرود باشید کی من این حیوان را خواهم کشتن.» مردم آن حدود گفتند «با خود زنهار مخور کی هر کی این قصد کند بازنیاید.

و اگر خواهی کی بدانی صفت او، بر سر فلان کوه رو و یک شب آنجا مقام کن تا حال وی بدانی.» آن شب بر سر آن کوه

رفت. همه شب از آن حدود آتش برمی‌خاست ۴۷۵] و در هوا می‌رفت و ناپدیـد می‌شد. گفتند «این حیوان دم می‌زند و نفس وی آتش می گردد.» چون روز بود، دودی سیاه از وی در هوا می‌رفت.

اسفندیار منجنیقی بساخت و تیغی برداشت و فرمود کی ویرا بدان حدود اندازند چون در سر اژدرها افتاد، تیغ بر میان وی زد، ویرا بـدو نیم کرد، اژدرها بوی جست، هر دو بمردند و عالم از دست آن شوم بستد[۴۷۶] و سر را فدای رعیت خود کرد. این ثعبان بری است، اما بحری بیش ازین باشد[۴۷۷] چنانك تنین و حیۀ البحر و اسد البحر[۴۷۸] و تمساح.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۳

دابۀ غریبۀ جنوبیۀ

یکی گفت در بلاد محترقه حیوانی گرفته بودند، صعبی می کرد نتوانستند ویرا بداشتن. وی را بزنجیر دربستند، تا بمرد. پوستش بکندنـد زرد بود، دایرهاء سیاه بران کرده، دایره دیگر سرخ، خطی از قفا کشیده تا سر دنبال، فراخاء خط یك ارش، بتدریج باریك‌تر می‌شد تا دنبال وی چون موی شد. این پوست را بملك حبشه آوردند، بشگفتی. و این جنسی بود از ثعابین.

خاصیۀ الحیات

بـدانك مار چون پیر شود در میان دو سنگ رود تنگ و برآیـد پوست وی کنـده شود. جوان گردد. ششصد سال بزید. چون پوست بیفکنـد نقطه نقطه بر قفاء وی پدیـد آید. عدد آن سال عمر وی باشد. اگر افعی را همه اندام بکوبند کی نمیرد، بآواز از لانه برآیـد چون سوسمار و کفتـار و مار. چون سر در سوراخ برد بقوت فیل بیرون نیایـد، مگر بـدست چپ، و بهر دو دست ممکن نگردد.

پادیز پوست باهلـد، نه پوست حقیقی کی پوست وی بکارد نتوان کندن. مار بوقت هیجان بر یك‌دیگر پیچد. چنان گویند کی مار دو سر سی پهلو دارد، سی خایه بنهد در خاك، تا کرم در آن افتد و یکدیگر می‌خورند تا قوی‌تر بماند.

کژدم چون مار را بزند، کدوی تلخ ۴۷۹] بخورد نیك شود، اگر نیابد بمیرد.

شجاع

صورت مـاری است بر قطب جنوبی مشتمل بر بیست و پنـج کـوکب و بر سر گردن وی کوکبی عظیم آن را فرد خواننـد و کوکبی دیگر آنرا سیف الخبا[۴۸۰] خوانند و خبا کوکبی بزرگ است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۴

صورۀ دلفین

دلفین ده کـوکب است مجتمع عرب آنرا قعود[۴۸۱] خواننـد و عوام آنرا عمود الصلیب خوانند و صورت وی بر قطب شمالی

است.

الحوا و الحیه

بر قطب شمالی صورتیست آنرا حوا و حیه خوانند. مردی است ایستاده ماری را بگرفته کواکب مرد بیست و چهار است ۴۸۲] و کوکب مار هژده و عرب بعضی را راسق یمانی ۴۸۳] خوانند و بعضی را راسق شامی ۴۸۴] و در میان روضه است.

اسقیلوس

ماری است کی تاج دارد از استخوان سپید. ویرا الحیه المکلله خوانند و عرب آنرا ملکهٔ الحیات خوانند. و از زیر رنخ وی استخوان پهن پدید آمده بود و بر پس قفاء وی موی رسته بود. آدمی اگر آواز وی بشنود بمیرد.
اگر روی او بیند هم بمیرد. جایی کی وی بود گیاه نروید و ما فصلی بگوییم در خواص وی.[۴۸۵]

فصل [گر زن آبستن پای بر نشان مار نهد بچه بیفکند]

اگر زن آبستن پای بر نشان مار نهد بچه بیفکند. مار بر مردم برهنه خسپد، چون جامه دارد از وی ترسد. مار از سر و گاو و میعه و مرز بخوش ترسد.
ماریست آنرا شمسه خوانند، چون کور شود، هفت روز دیده در آفتاب دارد بینا شود. در راه آمل از جانب ری، ماری پدید آمد و مردم را و حیوان را هلاك می‌کرد. غلام هندو را بزد، مار بمرد. افراط قوت زنگی چنان بود کی بر برودت
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۵
مار غلبه کرد. گویند مار اول فرشته بود در بهشت. ابلیس را در دهن گرفت و در بهشت برد، آفریدگار بر وی خشم گرفت و دست و پای وی بازستد، رفتار وی بر شکم کرد، دندانهاء وی دو تا کرد، زبان وی دو شاخ کرد، دهن وی کی ابلیس در آن شد چشمه زهر کرد، طعام وی از خاك کرد، جای وی خرابها کرد و گفت «هر کی بر تو رحمت کند من بر وی لعنت کنم.»

فصل فی السموم

بدانک سموم مختلف است و سم مار بحدیست کی مار شتری را بزد بچه وی شیر بخورد و بمرد. بعد از ساعتی مادر بمرد بسبب آنکه سم در خون و شیر آید پیش از آنکه باعضا و دل رسد. چون بچه شیر بخورد و ضعف بچه یاری داد، پیش از مادر هلاك شد. و ازین سبب است کی زن خمر خورد و شیر ببچه دهد، بچه زودتر مست گردد از مادر و اگر مادر مسهل خورد و شیر دهد، بچه را پیشتر اسهال کند. و آفریدگار مار را سهمی داده است با آنک دست و پا ندارد.
و چون تأمل کنند مار دو زبان دارد سیه، مانند دود آتش، بیرون می‌جهد مانند زبانه آتش لیکن سیاه. و افعی را زبان سرخ بود مانند آتش، و در رفتار از پرنده تیزتر رود و در حبشه ماران پر دارند و در کجاوها پرند.

حکایت ابو جعفر المکفوف گوید «در رمال بلعم ماری باشد، چون گرما سخت شود و زمین تافته بود، دنبال را فرو برد بریگ و راست باستد مانند چوبی.

مرغ پندارد کی چوبست، بر سر وی نشیند، ویرا برباید و بخورد، مار خربزه را دوست دارد و در میان وی خسپد و خردل و سیب را و گل را دوست دارد. از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۶

سداب و درمنه بگریزد، چنانک وزغ از زعفران بگریزد. و مار گاهی خایه نهد و گاهی بچه زاید، سبب آنک خایه در شکم وی بشکند. و مار نمیرد تا مهره گردنش بگشایند. و افعی را بکشند و بنمک آب بشویند و در داروها بسایند و در انگبین معجون کنند. بعد از سالی بر کف نهند و بآب دهان تر کنند، ذرهاء وی جنبد. و خوردن این معجون حرارت روح افزاید. گویند کی مار چهل سال ۴۸۶] آب نخورد و نمیرد کی حیوهٔ وی از گرسنگی است و از نسیم هوا. مار چون نزدیک چشمه آشیان دارد، آب چشمه گرم بود.

صاحب المنطق ۴۸۷] گوید «ماری پدید آمد وی را دو سر بود چون رفتی و گردیدی، بامداد بسری خوردی، شبانگاه بسری و بهر دو سر گزیدی.» و بعضی از ماران موی دارند و بعضی سرو دارند آنرا اقرن گویند.

حکایت گویند مردی بود نام وی شکر الشطرنجی ۴۸۸] احمق بود، بینی نداشت و سبب آن بود کی مار افسایی را دید. گفت «مرا افسونی آموز کی زهر بر من کار نکند.» گفت «این افعی است اگر بر فیل زند سیاه کند» گفت «البته» و چند دینار بدان جوان داد. معزم بطمع، افعی ۴۸۹] را بدست برپیچید و گردن وی بگرفت، با سر بینی وی داشت، ویرا بزد. وی فریاد برآورد. مردم وی را بگرفتند و مارانرا بکشتند و بینی شکر[۴۹۰] بیفتاد. و مار چون چیزی بخورد کی استخوان دارد، خود را بدرختی درپیچید تا همه استخوانها شکسته شود در شکم وی. اگر از مار سیکی بیفکنند از دنبال، باز روید.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۷

حکایت گویند شخصی در بن درختی خفته بود. ماری سر از درخت فرو کرد و سر خفته بگزید. مرد بیدار شد. مردی گفت مار سر تو بگزید. آهی بکرد و جان بداد. سبب آنک اول ایمن بود، چون بترسید مسام وی بگشود و زهر در عروق و اعماق تن برفت و بمرد.

اما اژدرها غریب‌تر بود و نادرتر، بتازی ویرا ثعبان گویند،[۴۹۱] بترکی ایلان گویند. چون زد، تریاق و افسون سود ندارد. آنک در آب بود تنین خوانند. چند فرسنگ درازی وی بود، مثمن و مفلس بود. هر فلسه ۴۹۲] چندانک شبری ۴۹۳]. دو جناح دارد. و اسحق بن الفضل گوید «از سحاب تنینی بیفتاد بر ساحل و بمرد. خلقی از گند وی بمرد. تا خدای تعالی سیلی بفرستاد و ویرا بدریا افکند.» دشمن تنین سحاب بود ویرا از دریا جذب کند و بصحرا اندازد. گویند کی قوت ۴۹۴] یأجوج و مأجوج بود.

صفة نضناض

نضناض ماریست سیه در مفاوز جنوب بود، روی آدمی دارد، از دهن او دود سیاه آید، گیسو دارد. هندوان دل او بخورند، از فرط تیزی وی زیرک گردند و آوازهاء حیوانات دریابند. گویند اگر سر اژدرها در خانه دفن کنند گنجها ظاهر کند و این از قول حکماء هند است.

صفة سمند اسلار[۴۹۵]

و اين جنسى است از ماران كشور جنوب، هرچه وى را بيند جان بدهد.
آنجا كى وى بود چند فرسنگ گياه نرويد از سم و بخار وى. گويند يكى بر حد
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۸
عمران افتاد، سوارى نزديك وى رفت، نيزه بر وى زد، سم وى سرايت كرد مرد و اسپ سياه شدند. سمندا سالار[۴۹۶] دو سر دارد[۴۹۷]، دو بال دارد، موى ۴۹۸] دارد بر قفا، رويت وى سم است.[۴۹۹]

صفة الافعى

افعى جنسى است از مار، چشم دراز دارد،[۵۰۰] از زخم وى كس نرهد زيرا كى جايى بگزد، همه اندام درد كند. نشان افعى آنست كى چشم برهم نزند و چشمش دراز بود. زبانش سرخ بود، ديگرانرا سياه بود.[۵۰۱] اگر ذره نوشادر در دهن گيرند و آب دهن بر وى افكنند بميرد. مار خمر را دوست دارد، بخورد، مست گردد. اين مقدار كفايت بود و ما فصلى بگوييم در صفة سموم و اجناس وى تا از آن حذر كند و با جهال و زنان نگويد تا دليرى نكنند.

فصل فى السموم

بعضى ۵۰۲] باذابت كشند[۵۰۳] چون سم مار. بعضى با جماد كشد، چون سم كژدم. بعضى بتفريح كشد، چون زعفران. بعضى باندوه كشد، چون آب گشنيز و زهر را جراحتى نبود و نه صدمه. و ليكن خاصيتى باشد كى آفريدگار داند و در چيزى آفريند. جراره چون خواهد كى خايه نهد، دنبال بر صخره زند، بشكافد و خايه در آن نهد و دنبال ويرا قوت شق و صدم نباشد.
و چوب دهله كه خلفا[۵۰۴] گويند با همه سستى وى اگر آجرى بالاء وى بود بشكافد و براند.[۵۰۵]
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۱۹
حكايت ابو عتاب گويند فلسى بصره ۵۰۶] در زمين دو سيده بود، در ميان سنگها گرفته، خلفا بزير وى بر رست و فلس را بشكافت. و خلفا را صدمه نيست و ليكن خاصيتى است.[۵۰۷] همچون صاعقه كى در دكان صيقلى افتد، شمشيرها بگدازد و غلافها بماند، قصد جنس خويش كند. و باشد كى صاعقه بر مرد آيد كى درم دارد بگدازد و مرد را بكشد و ليكن بنگدازد.
و ملاحان بصره، آن ابر و سحاب كى صاعقه آورد شناسند. پس اوانى برنجين بر سطحها نيارند بردن، زيرا كى بگدازد و اين معنى بارى تعالى داند.
و همچون كژدم دنبال ۵۰۸] بر طنجير زند سوراخ كند و پيكان در طنجير دشخوار رود. هندوان گويند «سم بقرابت كشد[۵۰۹] و سموم عمل بشب كند، زيرا كى همه شب بانگك دارد[۵۱۰]. چون قرص آفتاب برآيد ملسوع ساكن شود. زيرا كى اجواف بشب گرم‌تر بود و سم عمل كند بر قدر ضعف مرد[۵۱۱] تا بود كى كژدم دو شخص را بزند يكى بميرد و يكى نميرد. علاج، خوردن آب گرم و بندق ۵۱۲] و بدانك هلاك مار در چوب نى بود، و اگر اندك مايه قصبى بر وى زنند بميرد، چنانك اگر چوب انار بر آدمى زنند هلاك شود.

فصل [اگر کارد را از کوره بیرون آرند سرخ و در شیر خر افکنند]

کارد را از کوره بیرون آرند سرخ و در شیر خر افکنند، آن کارد چون
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۰
بخون رسد بجای زهر باشد. بی‌آنک رطوبتی در خون دمد. و همچنین پازهر کی زهر را پراکنده کند. و این خاصیت، ملاقاهٔ گویند.

فصل [اگر دماغ نهنگ یا خایه او با گندم بخایند و در میان گیاه حصیر، زیر خاکستر بلوط کنند، چهل روز]

اگر دماغ نهنگ یا خایه او با گندم بخایند و در میان گیاه حصیر، زیر خاکستر بلوط کنند، چهل روز، ماری از آن پدید آید کی سرش نهنگ را ماند. چهل روز بماند، آنگه بمیرد. چون ویرا در سایه خشک کنند و قدری از آن کسی بخورد باهوش شود.
اگر چند عنکبوت دراز پای در شیشه افکنند و شیر خر در آن کنند، چنانک بالاء وی باستد و سه شبانروز بگذارند، آنگه بیرون آرند و با پیه کشف مرهم کنند و با پشمینه سرخ در آبگینه نهند و هفت شبانروز زیر سرگین کنند، ماری گردد بدخوی. و اگر عوض عنکبوت بوزه بود از آن مگس تیز بود[۵۱۳] این از قول حکماست ۵۱۴] کی آزموده‌اند و در صحت وی نظر بود.

خاصیهٔ العقرب

اما کژدم حیوانی است مضر[۵۱۵]، طبع وی سرد است، خون آدمی ببندد.
و سم مار گرم بود و عقارب قتاله باهواز و شهر زور و نصیبین باشد. و چون نصیبین را حصار دادند، درماندند، کوزها پر از کژدم شهرزور کردند و بمنجنیق بنصیبین انداختند، تا شهر بدادند و آنجا توالد کرد چون خواهند که عقرب را از سوراخ بدر آورند ملخی را بر چوبی بندند و در سوراخ برند عقرب بچنگها در وی آویزد بیرون آرند، ویرا بکشند. عقرب هشت پا دارد و بدو دندان استعانت کند، چشمها بر پشت دارد. چون آبستن شد هلاک گردد، زیرا که بچگان شکم و پهلوء[۵۱۶]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج ۲ ؛ ص ۶۲۰
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۱
مادر بشکافند و از پهلو بدر آیند. شبی کی باد آید بیرون آید و چون هوا ساکن بود، پشه برخیزد، بر پشت عقرب نشیند و سوراخ کند، عقرب بمیرد. عقرب از گربه عاجز بود. مار سیه را دوست دارد، در سوراخ مار بود[۵۱۷]. گویند کژدمی پیغمبریرا بگزید. گفت «لعنت بر کژدم باد کی باک ندارد کی کرا گزد.» عربی را سرما رسید. منجمی گفت «این سرما از آنست کی آفتاب در برج عقرب است.» عرب گفت «لعن اللّه العقرب فانه موذی فی الارض کان ام فی السماء.» بهترین دارو، آنرا کی کژدم بگزد پوست نارنج بود، بسایند و در عسل کنند و بخورد حالی درد ساکن کند. احمد بن زید گوید کی مردیرا

دیدم اشقر ازهر. هرگه کژدم ویرا بگزیدی کژدم بمردی.

فصل [خواص کژدم]

خـواص کژدم آنسـت کی اگر یکی حمسه ۵۱۸] کژدم در بـول مردی زنـد همیشه بیمـار بود تـا آنگه کی آن نیش را برکنـد. کژدم جرجیر را دوست دارد و بردی را و از آنجا خالی نبود. از باد روج ترسـد و از خاک حمص ترسـد. گل حمص ملسوع را سود دارد. اگر بحمص پیراهن بشوینـد[۵۱۹] و در پوشـند بدیگر شـهرها کژدم پیرامون آن نگردد. ملسوع مار و عقرب برف را دربرگیرد ساکن شود. اگر بر لسع نهنـد ساکن کنـد بخاصیت. عقرب را بریان کننـد بر آتش و بخورند سـنگ را در مثانه خرد کند و بیرون آورد. کژدم بحری بسـلحفاۀ ماند، ویرا دو سر بود از هر دو جانب رود، بکشد چون بگزد. اگر بادروج را بخایند و در میان دو خشت خام نهنـد و در زیر کاه کننـد، جای گرم، بعد از هفت روز کژدم گردد، سبز و زیان کار، خاصه کی قمر در برج عقرب بود. اگر از سنگ پازهر نگینی کنند و چون برج عقرب برآید از مشرق، صورت کژدم بر آن کنند و در آب

شویند[۵۲۰] ملدوغ ۵۲۱] را دهنـد سـاکن شـود، و عقرب از وی بگریزد. نیش عقرب دو تـا بود و بـادافت. عقرب اگر در آب افکننـد در میان آب بمانـد، نه ببن رود کی وزنی نـدارد نه بزیر آیـد کی شـناو ندانـد. دهن عقارب ۵۲۲] کری گـوش را سود دارد.

خاصیۀ النحل

نحـل مگس انگبین است. قـال اللّه تعالی «وَ أَوْحی رَبُّکَ إِلَی النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِی مِنَ الْجِبالِ بُیُوتاً وَ مِنَ الشَّجَرِ.»[۵۲۳] و قال النبی علیه السـلام «مثـل المؤمن کمثـل النحله لاـ تأکـل الاطیبـا و لا تضع الا طیبا.» از زیرکی وی آنست کی بعضـی خانها را بنا کنند مسـدس و در هنـدسه اقلیـدس، هیـچ مدوری نیست کی بیکدیگر راست آید بی‌زاویه مگر مسدس و دیوارهاء آن بکند مملس چون کاغـذ و آنگه پر از انگـبین کنـد. پس سـر وی بموم درگیرد. و نحـل را رئیسـی بود چون کلنـگ را و مهـتر ایشـان بر در سوراخ نشـیند. مگس درآید ویرا ببویاند،[۵۲۴] اگر پـاک خورده بود، راه دهـد. وی همه انگبین آورد. اگر پـاک و پلیـد بهم خورده بود بزمزمه بزند و درگذارد[۵۲۵] و اگر پلید خورده بود نیشی بر وی زند، ویرا بدو نیم کند و بیرون اندازد.

مسئله- اگر پرسند کی آفریدگار وحی بمگس چون کند گوییم «وحی اینجا الهام بود.»

مسـئله- اگر پرسـند، این عسل اگر از دمش می‌آید حکمش قی بود و اگر از دبرش می‌آید حکمش حدث بود. گوییم «نی قی است، نه حدث، طلی خفی است لطیف در هوا نحل آنرا می‌آورد و در کندوج نقل می‌کند.» علی بن

ابی طالب گوید «عسل از زیر جناح وی آید.»

مسـئله- اگر پرسـند کی عسل را شـراب خواننـد؟ گوییم «خواننـد و بهترین همه شـرابها عسل است.» و عسل خازن ادویه است، زیرا کی ادویها را بکوبنـد و در عسل کنند تا عسل ویرا نگه دارد و عسل حافظ قویست، تا اگر گوشت تازه در عسل نهند، بعد از مـدتی بدرآیـد تـازه. و انگبین را بر مویز و بر شـیر نهنـد نیکو شود و چنـد چیز اسـباب عفونت را دفع کنـد. عسل و نمک و

سرکه و قطران و ازین سبب مردگانرا بقطران بیندودندی ۵۲۶] در اوایل.

و قابوس چون بمرد، ویرا در تابوتی آبگینه نهادند، پر از عسل و گویند عسل هرگز نپوسد. و سنکجبین از آن نافع است کی ترکیب وی ازین دو اصل است عسل و سرکه. قوله تعالی «فِیها أَنْهارٌ مِنْ ماءٍ»[۵۲۷] ابتدا بآب کرد و ختم بعسل. و چون آب و شیر را یاد کرد گفت «لم یتغیر» زیرا کی آب و شیر از آفت ایمن نبود و این نوعی است از فضل عسل بر آب کی آب بگردد و عسل نگردد. گویند در دهن نحل شفاست و دنبال وی سم. و بدانک کس نداند کی انگبین از کجا می‌دهد.

و سلیمان علیه السلام نحل را در قاروره کرد و از ظاهر نگه می‌کرد.

اول موم را بنا کرد. پس انگبین در آن نهاد. سلیمان گفت «سرّ تقدیر آفریدگار کس نداند. و نحل را رئیسی بود ویرا در زیر پر نهان دارند پنهان و هرگز بدر نیاید مگر وقتی کی هوا صافی بود بی‌کدورت، وی بدر آید با لشکر و باز گردد و بنشیند و آنگه دیگران بر سر وی نشینند طبق طبق. نحل با ضعیفی خود سلاحی دارد کی کس پیرامون وی نگردد. آنگه رئیس ایشان بود نیش خود برکند تا کس از وی آزرده نشود و نحل هرگه آدمی را بزند بیفتد و بر تارک سر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۴

باستد تا جان بدهد. نحل همه ماده بود و نر کار نداند کرد. خانه بدو وقت کند ببهار و پاییز. نر تباهی کند ویرا بیرون کنند مگر امیر را.

فصل [نحل را القاح کنند باکسیر]

بدانک نحل را القاح کنند باکسیر. گاویرا بیارند سی ماهه، سرخ، بی‌عیب، ویرا بچوب می‌زنند تا استخوانهاش جمله بشکند، چنانک پوستش سوراخ نکنند. آنگه کاردش بگلو برآرند و خونش با اشکم ریزند چنانک هیچ بیرون نیاید و بنماند و بزه کمان سوراخهاء وی بدوزند از چشم و گوش و بینی و دهن و بکوبند. تا یک استخوان درست نماند و در خانه نهند ده ارش عرض در دوازده ارش طول و ده ارش ارتفاع و خانه بخشت خام گسترده و سوراخها اندوده و چند سوراخ برابر یکدیگر برآورده، جمله تا یک هفته بگذرد، پس سوراخها بمقابل یکدیگر باز کنند تا باد لاقحه درآید. دگر باره بگل محکم کند و بیست و یک روز بگذارد. آنگه درها باز کند. چون خوشه کرم باشد بر هم نشسته و از گاو جز استخوانهاء سپید نمانده بود. مغز امیران باشند و پس باز گزینند، نرانرا بیرون کند[۵۲۸] و خانه پرشکوفه و علف بنزدیک وی بنهند، وقت آنک در پریدن آیند، زفت و قیر و چوب بادام بسوزانند. جاشان بروغن و شیره و زیت و سرگین گاو درگیرند تا قوت گیرند. و بدانک نحل آواز خوش و بوی خوش دوست دارد و هرگه برود صنج بزنند بازآید. اگر از موم چیزی گرد کنند کی در آن هیچ سوراخ نبود در آب شور دریا افکنند آب خوش در شکم گیرد، از لطافت موم. پس عسلی و مومی بدین لطافت آفریدگار از نحل می‌آفریند. این مقدار کفایت بود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۵

الیعسوب

زنبور سرخ نکایتی ۵۲۹] دارد و چون ویرا در روغن افکنند بمیرد. پس در سرکه افکنند زنده گردد. هر که زبان خود را

بدنـدان درگیرد، زنبور ویرا نگزد و بر آنجا کی سداب ۵۳۰] بمالنـد زخم نتواند کرد. آنرا یعسوب خوانند و بنواحی کوفه غلبه دارد و بروز کس در بـاغ نیارد رفت از بیم وی. خرما را بشب آرنـد با هزار خطر و در باغها ددی آیـد سـهمگن از پریـدن وی. عمر بن الخطاب را گفتنـدی «یعسوب الـدین» و علی بن ابی طالب بعبد الرحمن بن عتاب بگذشت در مصاف جمل ویرا کشـته دید. گفت «علی ۵۳۱] یعسوب الـدین خدعت انفی ۵۳۲] و شـفیت نفسـی.» یعسوب عدو نحل بود. ویرا بدهان بردارد و بپرد و ویرا بخورد. نیش وی سمی دارد.

الجراد

ملخ را جراد گویند و آنرا سمی و زخمی نبود، لیکن غلبه دارد کی شهرها ویران کند. چون بیاید کشتها و برگ درختها بخورد و درخت را خشک کند.

قال النبی صـلی اللّه علیه و سلم «الجراد جند اللّه الاعظم.» در مفازه مصر ملخی بود، جراد فرعونی خوانند، بزرگ باشد، چنانک سوار را بخورد.

حکایت خادمی حکایت کرد از آن پسـر طفـج. گفت «کاروانی می‌رفت، جراد فرعونی برآمد. ما دیگی برنجین داشتیم در زیر دیگ گریختیم تا دو روز. چون جراد برفت، بیرون آمدیم، استخوانها مانده بود از آن کاروانیان.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۶

حکـایت بحـدود اهواز ملخی بود آنرا آواز نیکو. جایی کی وی بود، خماران خمر خورنـد بر آواز وی. چون آدمی دست بوی کند بمیرد[۵۳۳].

جرادی باشـد خاک رنگ، اما چون پرد هم چو شـعله آتش نمایـد سوزان چون بنشـست کس ویرا نبیند. و جراد اجناس‌اند. در سنه خمس عشـر و ثلثمایه کی ابن سـینیز در قصـر ابن هبیره ۵۳۴] فرو آمـد با وی جنسـی از جراد فرو آمدنـد، از دهنشان خون می‌چکید. چون ابن سـینیز[۵۳۵] غـارت کرد و برخـاست و برفـت، این جراد برفت. بنزول وی نزول کرد و برحلت وی ارتحـال کرد. و این آیتی عظیم بود.

و در عهد موسی طوفان جراد بود. لقوله تعالی «فَأَرْسَلْنا عَلَیْهِمُ الطُّوفانَ وَ الْجَرادَ.»[۵۳۶] اما ملخ ابن سینیز[۵۳۷] شکم وی پرخون بود و از دهن می‌ریخت و علت آن کس نـدانست. و بدانک ملخ با ضـعیفی وی چون بسـیار شد عالمی خراب کند. ضـعیف و ستمکار است، سـر وی بسـر اسپ مانـد، بالهاش ببال عقاب مانـد و شـکمش بمار مانـد، دنبالش بکژدم ماند، پایهاش بدان شتر مانـد. چون یوز و پلنگ بجهـد. جای ۵۳۸] سـخت طلبـد، دنبال بر وی زنـد نرم کنـد و خایه در وی نهد و بخاک بپوشد[۵۳۹]. چون سال دیگر آید و هوا خوش گردد از خاک برآیند و بالها بگشایند و بپرند.

خاصیة الذباب

قال اللّه تعالی «و ان تسلبهم الذباب شیالا یستفیدوه.»[۵۴۰] معنی آنست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۷

کی چرا بت پرستند که اگر مگس از بتان چیزی بربایـد از مگس بازنتواننـد سـتدن. طالب و مطلوب هر دو ضـعیف‌اند. مگس

خلقی ضعیف است و موذی و دلیر. در مثل گویند «هو ازهی من الذباب» مگس بدین ضعیفی بر چشم ملوکان نشیند و در چشم شیر رود و ویرا رانند و نرود و وقت باشد کی در زمین حجاز صد شتر[۵۴۱] را بده دینار فروشند. زیرا کی مگس شتر را بزند، ناله از وی برآید و خون روان شود. و سمی در تن وی است کی اگر مگس در گوش رود یا در بینی آن کند کی پیاز نرجس و شیر انجیر نکند. و کسی را کی سگ بگزد از مگس نگه باید داشتن کی بر وی بتر از شیر بود. مگس در تاریکی عاجز بود. مگس را در سرمه سایند، نور[۵۴۲] چشم زیادت کند. خوردن مگس چشم را سود دارد.

مگس بتابستان عالم بگیرد، بزمستان یکی نماند و کس مگس مرده جایی نبیند و لجوج بود. و مردی بود موصوف برزانهٔ[۵۴۳] از دست مگس فریاد کرد و گفت «فضحنی اضعف خلق اللّه و اخسهم.» و حنفسا هم‌چنین بود. تا چند بار بدیوار بر شود و باز پس افتد. و مگس را توالدی نبود. اللّه تعالی ویرا بیافریند حالی.

و گویند سفرجل را بشکنند حالی مگس بر سر وی نشیند و عجب‌تر ازین در بیابانی مگسی نبود، چون اسپ سرگین افکند در خاک، حالی مگس بر سر آن گرد آید.

اگر مگس در بیابان بود منتظر سرگین عجب بود و اگر در وقت آفریده شد عجب‌تر. باقلا[۵۴۴] استحالت کند با مگس زیرا کی سودا ویست ۵۴۵] و هرچه منکوس روید ثقیل بود چون بادنجان.

حکایت مردی بگریخت از دست وام‌خواهان. در زمینی از باقلا[۵۴۶] رفت.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۸

فقال «کفاک بموضع شرا.» یعنی زمین باقلاـ بتر از حبس بود. و هیچ کس در زمین باقلاـ مقام نکرد چهل روز، الا کی ویرا بیماری مزمن رسد. یکی را پرسیدند «چه خوری؟» گفت «باقلاـ» گفت «بلی مگس می‌خوری.» مگس و صافر و تنوط و عنکبوت نخسپند و بهر دو پا خود را درآویزند سرنگون و تنوط بانگ می‌زند تا روز. مگس در زاویه خانه می گردد بی‌قرار. مگس بر همه چیزی حدث کند.

الخبر- در حدیث پیغمبر علیه السلام آمده است. گفت «اذ رأیتم معویه علی منبری فاقبلوه.» مگس بر آن کاغذ حدث کرد و بر سر باء دو نقطه بر نهاد برخواندند «فاقتلوه» یعنی ویرا بکشید. لشکر دو گروه شد و مصافها کردند. بعضی گفتند معویه را قبول باید کرد، بعضی گفتند معویه را می‌باید کشتن. مقصود آنست کی مگس ضعیف حدث کند بر حرفی این همه محنت پدید آید،[۵۴۷] تا بدانند کی در محقرات تهاون نباید کرد[۵۴۸] و باشد کی یکی در مگس نگه کند.

گوید «اینرا چرا آفرید؟» و نداند کی مگس نیز درآد می‌نگرد گوید «اینرا چرا آفرید؟» ببصره اگر در همه خرمنها بگردند مگسی نباشد اما بغیض تا حد مسنّاهٔ[۵۴۹] اگر خرما افکنده بود سیاه شود از مگس.

حکایت گویند شخصی در مصر بتی از سنگ رخام بیافت و در مصر مگس باشد بسیار. وی آن بت را در جیب نهاد، بدر دکانی رسید، مگسان بگریختند.

ویرا گفتند «چه داری؟» آن بت را بنمود، بدانستند کی آن طلسم بود کی فرعون کرده بود، در عین الشمس. و بمصر در آن موضع مگس نباشد. و در خانه

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۲۹

کی کما باشد مگس در آن نرود. بهند مگس خورند و ازین سبب آنجا رمد و سبل و تاریکی نباشد. مگس از دود زرنیخ بگریزد و چون خانها را تاریک کنند همه از سوراخها بگریزند.

خاصية العنكبوت

عنکبوت کرّه باف است. جانوری ضعیف بود و قانع. قال اللّه تعالی «إِنَّ أَوْهَنَ الْبُيُوتِ لَبَيْتُ الْعَنْكَبُوتِ.»[۵۵۰] گفت «اعمال کافران از زکوة و خیر چنان بود کی خانه عنکبوت نه سرما باز دارد نه گرما.» و عنکبوت بچه زاید، حالی بچه وی نسج کند و باشد کی سال بیک مگس قناعت کند و نیمی از آن بماند. همیشه سرنگون باشد و هرگز نخسپد و اگر بخفتی بیفتادی. همه اندام وی یک سر است در میان پایها. ماده می‌بافد و نر تباه می‌کند. آفریدگار هرچه آفریده است نر بزرگتر بود، مگر عنکبوت و باز کی ماده بزرگتر بود. و دهان عنکبوت بدرازا بود و چشم افعی نیز بدرازا بود. و پیغمبر علیه السلام چون از مکه برفت با ابو بکر و کفار تبع وی شدند[۵۵۱]، در غاری رفت، آفریدگار عنکبوت را فرمان داد تا بر سر غار کره بافت. کفار برسیدند، کره را دیدند. ابو بکر صدیق می‌گریست.

گفت «یا رسول اللّه آواز پای دشمن می‌شنوم، اگر در غار نگه کنند ما را ببینند.» پیغمبر گفت «یا ابا بکر من از بهر دل تو اینجا مقام کردم و اگر نه آفریدگار ما را از ایشان نگاه دارد و ما تقول فی اثنین، اللّه ثالثهما و اگر تو خواهی بیرون روم ۵۵۲].» ابو بکر گفت «یا رسول اللّه نخواهم کی روی ایشان بینم.» کافری با لب غار[۵۵۳] آمد و می‌گفت «عنکبوت بر سر این غار کره بافته است و اگر درین غار کسی بودی این بافته تباه شدی.» و بازگردیدند و آفریدگار ایشانرا به ضعیف‌تر خلقی دفع

کرد. گویند کی ابو بکر پیش از پیغمبر علیه السلام در غار[۵۵۴] رفت و سوراخهاء مار دید. پیراهن برکند و سر سوراخها بگرفت. یکی بماند پای خود در آن نهاد.

پیغمبر علیه السلام بخفت و سر بر پای ابو بکر نهاد، و بهیچ گونه، فزعی در دل وی نیامد. مار پای ابو بکر بزد. از درد آن بگریه افتاد. دیگر بار بگزید آب دیده وی بر روی پیغمبر آمد، بیدار شد. و گفت یا ابا بکر «البلاء موکل بالانبیاء ثم بالاولیاء.» امیر المؤمنین عمر الخطاب گفت «این یک شب از آن ابو بکر شرف دارد بر همه عمر من و بر آل خطاب.»

خاصية دودة القز

دودة القز کرم ابریشم است جانوری ضعیف و مبارک و بویی دارد ناخوش.

آفریدگار این اطلسها و حریرها و شعرها از وی ۵۵۵] پدید کند و بر کوه درختان بود. بلگ توث ۵۵۶] خورد. خایه نهد و از خایه بیرون آید. و در حدود طراز از اعتدال هوا دو بار برخیزد. خایه وی در کرباسی بندند و در گریبان جامه نهند تا تبش آدمی بوی رسد و بیک هفته برآید و در جایی کنند و برگ توث می‌خورد. پس سه روز خفته شود. پس در خوردن آید. یک هفته می‌خورد دیگر بار بخسپد. روز اول گویند سرگران می‌کند. بعد از سه روز در علف خوردن آید. سه نوبت ۵۵۷] علف خورد. بعد از سه نوبت شاخهاء توث با برگ پیش او نهند تا بر آن رود و می‌خورد تا در پیله رود، ویرا از مرغ و موش نگه باید داشت.

هرگه زرد شد بکار ناید زیرا کی بترکد و دیگران را تباه کند، آنرا باید گزیدن و انداختن. و کرم چون [در] آمد جفت گیرد و تخم نهد. چون از پیله بیرون آید، پر برآورده باشد و بپرد. و این کرم شریف است و بر خود می‌تند تا در آن

تنده ۵۵۸] خویش جان بدهد. و ما بعد ازین صفت مور بگوییم.

خاصیة النمل

قال اللّه تعالی «قالَتْ نَمْلَةٌ یا أَیُّهَا النَّمْلُ ادْخُلُوا مَساکِنَکُمْ.» الآیه ۵۵۹] سبب آن بود کی سلیمان علیه السلام می‌رفت و تخت وی باد می‌برد و طیور صفها زده و بر تخت وی قبه از هزار طناب ابریشم، بهزار میخ زرین زده و جبرییل و میکاییل استاده. سلیمان بدین عظمت برآمد. مورچه گفت دیگران را کی در سوراخها روند کی سلیمان را لشکر می‌رود تا شما را در زیر قدم نگیرند و ایشان ندانند.

باد این سخن بسمع سلیمان رسانید. مورچه را حاضر کرد با وی گفت «تو ندانی کی من عادل‌تر از آنم کی شما را خسته کنم.» گفت «بلی عذر تو خواستم ۵۶۰] و گفتم کی ایشان ندانند.» سلیمان را تنبیه کرد کی مورچه غم مورچگان خورد، آدمی را اولیتر غم رعیت خورد. و بدانک در خداشناسی، کوه و فیل همان دلیلی کند کی ذره. و فلک کی مشتملست بر عالم همان دلیلی کند کی پشه تا در وی نگه نکنی بحقارت کی بسا شهرها کی از دست مورچه رها کرد [ها] ند و از رنج موش گریخته‌اند. و این مورچه بدان ضعف حرصی دارد کی دانها می‌کشد.

و حرص در چهار کس است در آدمی و مورچه و کلاغ و موش. این چهار جانور خزینه نهند. و مورچه از بهر زمستان جمع کند و دانه را بدو پاره کند تا بنروید.

و گشنیز را بچهار پاره کند زیرا کی نیمه وی بروید. و قطمیر از حبوب برکند تا نروید و اگر دانه تر بود در آفتاب نهد تا خشك گردد. و جسارتی دارد کی هم و زن خود باضعاف چیزها بردارد و بسوراخ آرد. و حس وی چنان تیز بود کی اگر چیزی تو بربینی نهی بوی آن نشنوی. اگر بینی مورچه قصد آن کند. هم چون خطی ممدود بر قطار آید. اگر دانه بزرگ برنتواند گرفتن بازگردد و دیگران را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۳۲

آورد. گویند طوقی آهنین از کوره بیفکندند. مورچه در میان وی بود. از هر جانب کی می‌رفت حرارت می‌یافت، تا در مرکز دایره بخفت. این از درستی حس وی بود. و اگر شیر را یا اژدرها را اندك مایه زخمی رسد، مورچه ویرا بخورد و در زخم رود، تا باستخوان رسد. تمّامه گوید کی مورچه مانند ترك است.

هر امیری را لشکری بود با وی فروآیند و با وی بازگردند. گروهی سیاه و گروهی سرخ و گروهی پرنده و گروهی بی‌بال و پر. [۵۶۱]

حکایت ملکی مردیرا عذاب می‌کرد. دست و پای وی ببست و دبر وی بروغن بیندود و در صحرا افکند تا مورچه ویرا بخورد. و فی المثل «جاؤوا مثل الزنج و النمل.» ابرهیم بن رویم گفت «میان خراسان و زمین هند، مورچه بود هر یک چندانک سگی سلوقی.[۵۶۲] و در زمین زر نمل باشد و گرمایی عظیم، سردابها کرده باشند. در وقت غروب بیرون آیند، با گوشت و بیندازند تا مورچه بدان مشغول شود و ایشان زر می‌طلبند. و مورچه هرگه حبوب ۵۶۳] می‌کشد و ذخیره می‌کند نشان قحط بود. اگر موی آدمی در سوراخ مورچه نهند بیرون نیاید و از گوگرد گریزد. چیزی سپید از مورچه بیفتد، آن مورچه شود.

خاصیة البعوضه

قال اللّه تعالى «إِنَّ اللَّهَ لا يَسْتَحْيِي أَنْ يَضْرِبَ مَثَلًا ما بَعُوضَةً فَما فَوْقَها.»[۵۶۴] كفار مكه گفتند «آفريدگار سخن زنبور و عنكبوت و پشه مى‌گويد و آنرا محل مى‌نهد تا ذكر كند.»[۵۶۵] پس اين آيت آمد و معنى آنست كى من خداام، شرم

كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۳۳

ندارم از آنك مثل زنم بپشه و ذره و آنك از آن كوچكتر بود كى پيش وى كوهى و كاهى يكى باشد. و آفريدن ذره و فلك بر وى يكى بود. و اگر بينى فيل بدان عظيمى فرياد كند از دست پشه و بخت نصر و نمرود كى مشرق و مغرب بگرفتند پشه ايشان را هلاك كرد.

حكايت گويند نمرود قصد آسمان كرد. چهار كرگس بگرفت و صندوقى بر پشت ايشان بست و چهار نيزه بر اطراف آن زد، بر سر هر يكى گوسفندى كشته. كرگس قصد گوشت كرد، نيزه بالاتر ميشد. چون حرارت آفتاب بوى رسيد بازگرديد.

آفريدگار از كار وى خبر داد ابرهيم را كى نمرود را بگويد كى ترا بى‌مادر و پدر بپروردم و پلنگى را مسخر تو كردم تا ترا شير داد و ترا عمرى دراز دادم و روزى بيمار نگشتى و مملكت ۵۶۶] عالم بتو دادم. آخر كار با ما حرب كردى و ما با تو حرب نكرديم. فى الجمله اگر توبه كنى قبول كنم. چون اين سخن شنيد، نمرود جواب داد كى من بحرب تو آمدم چرا با من حرب نكردى. آفريدگار پشه را فرستاد بهر يكى از لشكر وى. يك پشه برسيد و لبهاء ايشان مى‌گزيد و آماس مى‌گرفت. يكى بر لب نمرود نشست و بگزيد و پس در بينى وى شد.

لب وى براماسيد تا بر زير سر رسيد و پشه دماغ وى مى‌خورد تا در دماغ وى چندان شد كى وزغى. آنگه نمرود بفرمود تا مطرقه بر سر وى مى‌زدندى تا آسوده شدى.[۵۶۷] بعاقبت دماغ وى شكافته شد و اين پشه بپريد و نمرود بمرد و پادشاهى بدان قاهرى بپشه هلاك شد.

كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۳۴

حكايت گويند كى ملكى بر خوان ۵۶۸] نشسته بود. شخصى را ديد روى پوشيده بكرباس. گفت «ترا چه رسيد؟» گفت «مارى شتريرا بگزيد و شتر بمرد و سباع آن شتر را مى‌خوردند و مى‌مردند.» گفتم «سبحان اللّه! مارى بدين ضعيفى شتريرا چنين سيه كرد!» و از آن عجب‌تر سباع عاديه و طيور جارحه كى گوشت شتر بخوردند چنين بمردند! و عجب‌تر ازين همه پشه بدين ضعف جمله را مى‌خورد و در وى اثر نمى‌كند! درين انديشه بودم بادى برآمد و پشه سوى من آمد، بر پيشانى من افتاد. همه گوشت از روى من بريزيد و آن عيب هنوز مانده است من ازين جهت رو را پوشيده دارم.

حكايت از شخصى شنيدم گفت «ببابل شخصى برخاست برهنه كى بول كند، بر لب نهرى نشسته كى با وى نگه كرديم جان بداده بود از زخم پشه.»

حكايت يكى گفت در ولايت مصر رفتم، شبى بديهى رسيدم. هواء خوش بود و آبادان يافتم. سال ديگر بدان ديه آمدم خراب بود. چند مرد مانده بودند.

آن شب بخفتم. اين رنج بمن رسيد از پشه كى مرگ آرزو مى‌كردم. پرسيدم كى چه حال رسيد اين بقعه را؟» يكى گفت «امسال درين ده خانه ويران شد كوزه مسين يافتند پنداشتند كى پر زر است. سر وى باز كردند. تيرست و شصت پشه زرين در آن بود هر يكى بوزن مجو.[۵۶۹] بالها كرده و خرطوم و دست و پا و بر سر كوزه نبشته كى اين صنعت فلان دختر است در فلان تاريخ و پشه را بسته است

كتب طبى انتزاعى (فارسى) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۳۵

بطلسم. در جهان هر جا كى مردى است و دعوى دانش كند بگو تا يك پشه را ببندد.[۵۷۰] آنرا بگداختند مقدارى حقير

بود[۵۷۱] و پشه درین اقلیم آمد و این حدود از دست پشه ویران شد و ندامت سود نمی‌دارد.» و بدانک آفریدگار هفت آسمان و هفت زمین بیافرید و کوهها در آن برداشت و بحرها آفرید و این جمله را بر پشت ماهی نهاد، چون ماهی آنرا برداشت نخوتی در وی ظاهر شد کی این همه عالم بر پشت من است. اگر من حرکتی کنم همه را بر هم زنم، آفریدگار عز و جل پشه را بیافرید و برابر بینی وی باستاد و نیش می‌زند و برابر دیده او می‌پرد و ماهی می‌ترسد کی در بینی وی رود. پس ماهی دنبال را بالا کرد و همه را در سر و میان دم خود گرفت. چنانک گفت «نون و القلم» نون ماهی بود کی بدان قسم گفت کی تو پیغامبری یا محمد نه دیوانه. تا بدانی کی آفریدگار قادر است کی همه موجودات را بیک پشه نگه دارد. و پشه جانوری ضعیف است نه از خاکست و از خاک خیزد و نه از آبست و از آب خیزد و جایی بود کی آب مقام کند.[۵۷۲] نه از مرغ است و پرد و نه مار است و نیش و زهر دارد. سیر و فیل از زخم وی فریاد کنند. اگر هزار پشه بمعیار برکشی وزنی ندارد. در امثال گویند «ضعیف ستمکار[۵۷۳] است.» گاومیش بروز از بیم وی بیرون نیاید از آب. و بدانک پشه از حریر ترسد و ملوکان حریر پوشند و از پشه ایمن باشند و گزنده در حریر نیفتد. و زبیر بن العوام را قمل پدید آمد دستوری خواست از پیغمبر علیه السلام کی حریر پوشد، دستوری داد. چون خلافت بعمر بن الخطاب رسید، شخصی حریر پوشید، عمر ویرا زجر کرد. گفت «چرا زبیر پوشید؟» گفت «و انت مثل الزبیر لا ابالک.» این مقدار گفته آمد در

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات)، ج۲، ص: ۶۳۶

خاصیت پشه و ختم کتاب بدو ذکر شد تا بحقارت نبینی ویرا کی دست و پا دارد و بالها دارد و خرطوم و نیش و دم و دو سر و آنچ در نظر ما نیاید ویرا هست.

فتبارک اللّه احسن الخالقین و الحمد للّه رب العالمین و الصلوة علی نبینا محمد و آله اجمعین و قد اتفق اتمام الکتاب بعون اللّه الملک الوهاب فی التاسع من الشهر المبارک شعبان الواقع فی سنة اربعین و سبعمایه من الهجرة کاتبه العبد المفتقر الی اللّه الرحیم ابرهیم بن یوسف بن ابرهیم

این خوب کتب عجایب المخلوقات‌ختمش بیکی پشه شد از موجودات

یعنی که ضعیف‌تر ز هر حیوانست‌منگر تو بصورتش، ببینش بصفات

[۵۷۴]

---

[۱] (۵)- سورة البقره آیه: ۷۴.

[۲] (۱)- مه و لا: باز خورند.

[۳] (۲)- فا: کشند.

[۴] (۳)- مه: بر آن عشا عکر دور کنند. لا: بر آن غشاینی عسکر از وی دور کنند.

[۵] (۱)- مه و لا: جو و بلوط.

[۶] (۲)- لا: پادزهر.

[۷] (۳)- مه: ختو. لا: خبو.

[۸] (۴)- لا: گزیده.

[۹] (۵)- لا: دهابخ. فا: جمله« و پازهر ... آرند» را ندارد.

[۱۰] (۶)- لا: تعدغر.

[۱۱] (۱)- لا: بباراننند.

[۱۲] (۲)- مه یا لقیق بن حبوبه. لا: یا لقیق بن حبویه. لا: بجای« ترکان»« ترکستان» دارد.

[۱۳] (۳)- لا: زوزه.

[۱۴] (۴)- لا: یا لقیق.

[۱۵] (۱)- مه و لا: طشتها.

[۱۶] (۲)- فا: ترکیب« و سرخ بفزع سود دارد» را نداشت.

[۱۷] (۱)- لا: سناو.

[۱۸] (۲)- مه: اگر در چشم کنند کور کند.

[۱۹] (۳)- لا: فرنگی.

[۲۰] (۱)- فا: ترکیب« یک‌دانگی و یک دیناری کم و بیش را» نداشت. لا: نه کم و نه بیش.

[۲۱] (۲)- مه: آویزد.

[۲۲] (۳)- مه و لا: رصاص قلعی از.

[۲۳] (۱)- مه: اسپیداب.

[۲۴] (۲)-« گوشه» بجای« دسته».

[۲۵] (۳)- لا: د ه ه ه.

[۲۶] (۴)- فا: عبارت« که صورتی ... نمی‌بینم در آن» را نداشت و از« لا»: در این جا نقل کردیم.

[۲۷] (۵)- فا: کوهها‌ء شرق.

[۲۸] (۶)- مه و لا:« پازهر» بجای« دافع».

[۲۹] (۷)- لا: که من امروز.

[۳۰] (۱)- لا: قبط و احتمال دارد که کلمه« نفطی» در بالا قفطی باشد و باین شهر منسوب باشد.

[۳۱] (۲)- مه و لا:

جوهرها.

[۳۲] (۳)- لا: سبز گردد و ازرق شود.

[۳۳] (۴)- لا:« بنیاد نهاد» بجای« بنیاد کرد». فا:

ترکیب« از آبگینه» را ندارد.

[۳۴] (۱)- مه: بریق. فا: کلمه« براق» را ندارد.

[۳۵] (۲)- لا: افسرده.

[۳۶] (۳)- مه: برنبیسند.

[۳۷] (۴)- لا: بسوزاند.

[۳۸] (۱)- مه: در دست زوبینی و سپری. لا: در دستی زوبینی و سپری.

[۳۹] (۲)- مه و لا: سنباذج.

[۴۰] (۳)- مه: جرب را نکدارد. لا: جرب را بگدازند.

[۴۱] (۴)- مه: اسپیداج.

[۴۲] (۵)- لا: موزد زیر نگین.

مه: زمرد.

[۴۳] (۶)- مه: آتش باز نکشد. لا: و اتش نکشد.

[۴۴] (۱)- لا: تا دیگر سال نیاید.

[۴۵] (۲)- لا: غصه.

[۴۶] (۳)- مه: اسپید.

[۴۷] (۴)- لا: انگشتری.

[۴۸] (۵)- لا: انده.

[۴۹] (۱)- مه: عزوی. لا: غروی.

[۵۰] (۲)- لا: در کحل کنند. مه: در اکحال سایند.

[۵۱] (۳)- مه: و کودک.

[۵۲] (۴)- مه: آنکه برودت. لا: آنکه پرورش.

[۵۳] (۵)- لا: دودی.

[۵۴] (۶)- لا: هریو. مه: هریوی.

[۵۵] (۷)- مه: چند بار برابر.

[۵۶] (۸)- لا: پولاد.

[۵۷] (۹)- مه: بازرگانانرا بجویند.

[۵۸] (۱)- لا: بلارک.

[۵۹] (۲)- در اصل« بسم اللّه» دیگری معکوس بر بالای این« بسم اللّه» قرار دارد.

[۶۰] (۳)- لا: تا لطیف نماید.

[۶۱] (۴)- مه: قلقند و قلیمیا. لا: قلقندر و قلیمیا.

[۶۲] (۵)- مه و لا: قلنقکنار.

[۶۳] (۱)- مه: و باد وی را میزند. لا: باد بر وی می‌زند.

[۶۴] (۲)- لا: ابهر. این کلمه شاید« رامهرمز» باشد.

[۶۵] (۳)- مه: ندرفشد. لا: درفشد.

[۶۶] (۴)- مه: دباوند.

[۶۷] (۱)- لا: جز بدریای کیش و بحرین که از عمان است جای.

[۶۸] (۲)- مه: و زر را حرمتی نباشد همچون درم رود. لا: و آنرا حرمتی بود که مانند درم رود.

[۶۹] (۱)- مه: اگر لاجورد در آب افکنند مانند آب شود و اگر جوهری دیگر گدازند کی از گداختن خشک شود لاژورد بر

آن افکنند نرم گردد.

[۷۰] (۲)- مه و لا: بدل سود دارد.

[۷۱] (۳)- لا: خسته بود.

[۷۲] (۴)- مه و لا: سنگی است آهن بخود کشد.

[۷۳] (۵)- مه و لا: روحانی.

[۷۴] (۶)- لا: ریم را.

[۷۵] (۷)- مه و لا: بخود کشد.

[۷۶] (۱)- مه: از وی برباید و نگذارد. لا: از وی بستاند و نگذارد.

[۷۷] (۲)- مه: زرین ماهی.

[۷۸] (۳)- مه و لا: غارت کرد.

[۷۹] (۱)- فا: محملها.

[۸۰] (۲)- مه: مرقسیثا.

[۸۱] (۳)- لا: بتر شود.

[۸۲] (۴)- مه و لا: نشانند.

[۸۳] (۵)- لا:

چمنده.

[۸۴] (۱)- مه: زمانه.

[۸۵] (۲)- مه و لا: بسد.

[۸۶] (۳)- لا: کحل.

[۸۷] (۱)- مه: اوبر. فا: ا.

[۸۸] (۲)- لا: سنگین‌تر.

[۸۹] (۳)- لا: خمود. مه: حمود.

[۹۰] (۱)- سورهٔ عبس آیه: ۲۷ تا ۳۱.

[۹۱] (۲)- لا:« ایک» بجای« انجیر».

[۹۲] (۳)- لا: چون خرما و زردالو.

[۹۳] (۴)- مه و لا: کلمه دفلی را ندارند.

[۹۴] (۵)- مه و لا: اترنج.

[۹۵] (۶)- مه: اترنج.

[۹۶] (۱)- لا: تا باز بحبس برند.

[۹۷] (۲)- لا: گرم گرم.

[۹۸] (۳)- لا: میانش سرد سرد است.

[۹۹] (۴)- مه:

عزیز و غریب.

[۱۰۰] (۵)- لا: نگدازد.

[۱۰۱] (۶)- مه و لا: خیزران.

[۱۰۲] (۷)- لا: رامینی.

[۱۰۳] (۱)- مه و لا: عالم برند.

[۱۰۴] (۲)- لا: سمانه. مه: سما.

[۱۰۵] (۱)- لا: نگیرد.

[۱۰۶] (۲)- لا: بصل ریزه. مه: بصل الزیر.

[۱۰۷] (۳)- لا: عنب القدور.

[۱۰۸] (۴)- لا:

پیاز شامی برمی‌آید.

[۱۰۹] (۵)- سورهٔ التین آیه: ۱.

[۱۱۰] (۶)- لا: بر.

[۱۱۱] (۱)- مه: که تربیت ما از خوردن جوز باشد. لا: که تربیت من از جوز است.

[۱۱۲] (۲)- لا: جوز ابیضانی راست.

[۱۱۳] (۱)- لا: سه طبقه.

[۱۱۴] (۲)- لا: هر که جوز را در خواب بیند عسر بود.

[۱۱۵] (۳)- لا: شحم.

[۱۱۶] (۱)- مه: زنا کند.

[۱۱۷] (۲)- لا: شیشعان.

[۱۱۸] (۱)- لا: بازشکافد.

[۱۱۹] (۱)- لا: سقمونیا.

[۱۲۰] (۲)- لا: میوه سرخ دارد و استخوان دارد.

[۱۲۱] (۱)- لا: در دریای هندوستان خاصه و آن نافع جگر بود.

[۱۲۲] (۲)- لا: کرما.

[۱۲۳] (۳)- لا: سط.

[۱۲۴] (۴)- مه: شمشاط.

[۱۲۵] (۱)- مه:« سیاه» بجای« سپید».

[۱۲۶] (۲)- لا: دشوار.

[۱۲۷] (۳)- مه: درارمج.

[۱۲۸] (۱)- مه: قرنه.

[۱۲۹] (۲)- مه: اغنیلوس. لا: غیلبروس.

[۱۳۰] (۳)- لا: مفرح.

[۱۳۱] (۱)- مه: در عقل افزاید بوئیدن آن.

[۱۳۲] (۲)- مه و لا: عنبر صمغ درختی است.

[۱۳۳] (۱)- مه: در شهرها که مناسب وی باشد.

[۱۳۴] (۲)- مه و لا: شهر رود.

[۱۳۵] (۳)- مه: نگارد.

[۱۳۶] (۴)- مه: پشمکی که.

[۱۳۷] (۵)- مه: زبید.

[۱۳۸] (۱)- لا: خوشی.

[۱۳۹] (۲)- لا: شکوفه بید و بلگ بید آن علت را بشکند.

[۱۴۰] (۱)- فا: بر طاقت.

[۱۴۱] (۲)- لا: باعوری.

[۱۴۲] (۱)- لا: مرو.

[۱۴۳] (۲)- لا: بیان.

[۱۴۴] (۳)- لا: شیر.

[۱۴۵] (۴)- لا: کشتاسف.

[۱۴۶] (۱)- لا: سرای کشمن. مه: سر کشمن.

[۱۴۷] (۱)- فا:« جالینوس» بجای« ابقراط».

[۱۴۸] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۴۹] (۲)- لا: اگر خار که بر سر دارد.

[۱۵۰] (۳)- لا: و دیگر بار ندهد.

[۱۵۱] (۴)- لا: و در آهک نسوزد.

[۱۵۲] (۱)- مه: بار آورد. لا: بار آرد.

[۱۵۳] (۲)- لا: متن« کنباد». حاشیه« کنبال». مه: کنباز.

[۱۵۴] (۳)- لا: مردم.

[۱۵۵] (۱)- مه و لا: ورد.

[۱۵۶] (۲)- لا: تابستان تر باشد.

[۱۵۷] (۳)- لا: مدهل بر کنار بحر یراف از این گل مبلغی جمع کرد. مه: مدهل بن بحر السیرافی مبلغ از این.

[۱۵۸] (۱)- لا: این آواز و غریو از آن باد است.

[۱۵۹] (۲)- لا: ناگاه مرغی بیامد بر این درخت نشست این شخص پای مرغ را بگرفت.

[۱۶۰] (۳)- فا: این نام را نداشت. مه: صباح البلوی که باید همان بناوی باشد.

[۱۶۱] (۱)- لا: برآمدند.

[۱۶۲] (۲)- لا: از ده فرسنگ پدید آید و آنرا معریر خوانند.

[۱۶۳] (۳)- لا: تمام بود.

[۱۶۴] (۱)- لا: شاخهاء دراز دارد و هر یکی.

[۱۶۵] (۲)- لا: میگرد بقدرت ربانی.

[۱۶۶] (۳)- لا: توث.

[۱۶۷] (۴)- لا: و بعضی از جویهاء آب بوی بپوشانند.

[۱۶۸] (۱)- مه و لا: سقا.

[۱۶۹] (۲)- سورهٔ الملک آیه: ۱۹.

[۱۷۰] (۳)- مه:« پس» بجای« سر».

[۱۷۱] (۱)- لا: روزی ترا سیمرغ بدریا اندازد.

[۱۷۲] (۱)- مه:« دندانها» بجای« سنها».

[۱۷۳] (۱)- لا: صاغون. مه: طاعون.

[۱۷۴] (۱)- مه: صاعون. لا: صاغون.

[۱۷۵] (۲)- مه:« نوافر» بجای« نوادر».

[۱۷۶] (۱)- مه: موی کفله چشم زیرین و بالا-ین دارد. فا: موی چشم زیرین و زبرین دارد. یعنی پلک زیرین و زبرین او موی دارد.

[۱۷۷] (۲)- لا: باغلیس.

[۱۷۸] (۱)- مه: جررز. لا: جرز.

[۱۷۹] (۲)- لا: خجسته.

[۱۸۰] (۱)- مه: چابوکی.

[۱۸۱] (۲)- مه: الطیور المرحومه.

[۱۸۲] (۱)- سوره فاطر آیه ۱.

[۱۸۳] (۱)- مه: بانبوبه. لا: باسویه.

[۱۸۴] (۲)- مه: بادیز.

[۱۸۵] (۳)- مه: کندر. لا: کندرو.

[۱۸۶] (۱)- مه: انتصاب. لا: انصاف.

[۱۸۷] (۲)- لا: اصطرلاب.

[۱۸۸] (۳)- لا: شمامه. مه: تمامه.

[۱۸۹] (۴)- مه: من لا قطه. لا: من الدیک.

[۱۹۰] (۱)- لا: سبز.

[۱۹۱] (۱)- لا: گره.

[۱۹۲] (۲)- شاید در اصل چنین بوده است: و وی نداند کی مادر وی نیست.

[۱۹۳] (۳)- در مه و لا: در هر دو مورد: زشت.

[۱۹۴] (۱)- در جزیره سیلان هم امروز همین‌گونه صید مرغابی کنند.

[۱۹۵] (۱)- مه: و آن هفـده کوکب است و بر دنبال وی کوکبی است عظیم آنرا اردف خوانند و چهار را ازان فوارس خوانند و ردف از پس آن است.

[۱۹۶] (۲)- مه: طلیمان گوینـد و عوام سه را ترازوا خوانند و اینست صورة العقاب و هم برین قطب تیری است مشـتمل بر پنج کوکب میان منقار دجاجه و میان نسر الطائر.

[۱۹۷] (۱)- لا: دلوی کوچک بریسمان بندند.

[۱۹۸] (۲)- لا: طوطک.

[۱۹۹] (۳)- مه و لا: طوطک.

[۲۰۰] (۴)- لا: طوطک.

[۲۰۱] (۱)- مه: زانج. لا: زنج.

[۲۰۲] (۲)- لا: خجسته.

[۲۰۳] (۱)- مه: طاوس طارد باشد آواز وی حشرات گریزاند. لا: و لیکن آوازی زشت کند و از آواز وی حشرات گریزند.

[۲۰۴] (۲)- حاشیه نسخه لا: اصح: اسفرود.

[۲۰۵] (۳)- لا: زمستانگاه بجای شتاء و این لغت شاید مشتاة باشد.

[۲۰۶] (۱)- مه و لا: در مرغان نادر و غایب که در نواحی عالم‌اند و ما ندیده‌ایم و صفت ایشان بما رسیده است.

مه واژه« غایب» را ندارد.

[۲۰۷] (۲)- لا: اعنیکوس.

[۲۰۸] (۳)- مه: بنجس.

[۲۰۹] (۴)- مه: طارصینی در دو مورد بعد نیز« طارصینی» آمده است.

[۲۱۰] (۱)- لا: اعنیکوس.

[۲۱۱] (۲ و ۳ و ۴ و ۵)- لا: جوکرنک.

[۲۱۲] (۲ و ۳ و ۴ و ۵)- لا: جوکرنک.

[۲۱۳] (۲ و ۳ و ۴ و ۵)- لا: جوکرنک.

[۲۱۴] (۲ و ۳ و ۴ و ۵)- لا: جوکرنک.

[۲۱۵] (۶)- لا: بشنیر.

[۲۱۶] (۱)- شاید: اشکنان.

[۲۱۷] (۲)- لا: موسی بن حفص.

[۲۱۸] (۱)- لا: مرغی است یزاد مانند فاخته.

[۲۱۹] (۲)- لا: سلاهط.

[۲۲۰] (۱)- فا: باوران. لا: فاروان. متن از نسخه مه تصحیح شد.

[۲۲۱] (۲)- لا: تا این مرغ ناپدید شود کشتیها ایمن بود و چون پدید آید کشتیها را دربندند و کس نیارد رفت.

[۲۲۲] (۳)- مه: جکو.

[۲۲۳] (۴)- لا:

گکر.

[۲۲۴] (۵)- لا: کوکیر.

[۲۲۵] (۶)- لا: و بسفر از دنبال.

[۲۲۶] (۱)- لا: خجسته.

[۲۲۷] (۲)- مه:« افریز» بجای« سرا».

[۲۲۸] (۱)- لا: شیون می‌کند.

[۲۲۹] (۲)- لا: شیون می‌زنم.

[۲۳۰] (۱)- لا: اهیان.

[۲۳۱] (۲)- لا: پلیدی.

[۲۳۲] (۳)- حاشیه لا: تاج.

[۲۳۳] (۴)- مه و لا: ببره بامه.

[۲۳۴] (۱)- لا: نر از ماده پیدا بود.

[۲۳۵] (۲)- لا:« جفت» بجای« کلاغ».

[۲۳۶] (۳)- مه و لا: حریف قواطع.

[۲۳۷] (۴)- لا: معاویل.

[۲۳۸] (۵)- لا: عرق.

[۲۳۹] (۱)- لا: بچه وی چون بیمار شود بیرون از عد بترسد.

[۲۴۰] (۱)- لا: پرنده است که بشب پرد.

[۲۴۱] (۲)- لا: حساس.

[۲۴۲] (۳)- لا:« بگدازند» در حاشیه« بگذارند».

[۲۴۳] (۱)- لا: مگر آدمی و فیل را که پستان بالای ناف دارد.

[۲۴۴] (۲)- مه: شعر. أن اذا التاج لا ابالك امسی و ذری نحره صدور الفیول.

[۲۴۵] (۳)- لا: عبد اللّه بن عمر. مه: عبد الملك بن عمیر.

[۲۴۶] (۴)- فا:

« فرق» بجای« قرن».

[۲۴۷] (۱)- لا: حرکاتك.

[۲۴۸] (۲)- لا: جوقه. مه: حوتم.

[۲۴۹] (۳)- مه و لا: سناو.

[۲۵۰] (۱)- لا:« پاکا» بجای« خدایا».

[۲۵۱] (۲)- سورهٔ الغاشیه آیه ۱۷.

[۲۵۲] (۳)- مه: چگونه آفریده‌ام و در آسمان که چگونه برداشته‌ام.

[۲۵۳] (۱)- مه: نباشند.

[۲۵۴] (۲)- لا: ارغمیض عدی.

[۲۵۵] (۱)- مه و لا: بحری.

[۲۵۶] (۲)- لا: عبدیه.

[۲۵۷] (۳)- لا: عجمیه.

[۲۵۸] (۴)- مه: عماریه.

[۲۵۹] (۵)- مه:

حضرمی جنین. لا: خضر بن حزین.

[۲۶۰] (۶)- مه: ناگاه خری دشتی با دید آمد.

[۲۶۱] (۷)- لا: پس بارها را رها کردیم.

[۲۶۲] (۱)- مه: بجیله. لا: مخیله.

[۲۶۳] (۲)- لا: بزبان خورد.

[۲۶۴] (۱)- لا: سروی. مه: سر گاو.

[۲۶۵] (۱)- لا: احدب.

[۲۶۶] (۲)- مه: پوشیده لا یقول هرا من برحتی یأخذ الدنیا.

[۲۶۷] (۳)- لا: گاورسن.

مه: گاورس.

[۲۶۸] (۴)- لا: زیبق.

[۲۶۹] (۵)- مه: امتدا.

[۲۷۰] (۱)- مه: بشورند.

[۲۷۱] (۲)- فا: سانه. لا: آسانه.

[۲۷۲] (۳)- مه: و هو مخلص من الموت.

[۲۷۳] (۴)- مه: کلفه و نمشن. لا: کلف و غش.

[۲۷۴] (۱)- لا:« العجل» بجای« الایل».

[۲۷۵] (۲)- مه و لا: عطیه.

[۲۷۶] (۳)- لا: زنج. مه: زابخ.

[۲۷۷] (۴)- لا: زنج.

[۲۷۸] (۱)- مه: برحمها.

[۲۷۹] (۲)- سورهٔ النحل آیه: ۸.

[۲۸۰] (۳)- سورهٔ ص آیه: ۳۲.

[۲۸۱] (۴)- لا: و پیغمبران علیه السلم مثله نکنند.

[۲۸۲] (۵)- مه: فساد نکند.

[۲۸۳] (۶)- الخير معقود بنواصى الخيل الى يوم القيامة بخارى. مناقب ۲۸- مسلم بن حجاج: زكاة، ۲۵، امارة ۹۶- ۹۹- ابا داود: جهاد، ۴۱- ابن ماجه: تجارات ۲۹، جهاد ۱۴- الدارمى: جهاد ۳۳- المؤطا: جهاد، ۴۴- احمد بن حنيل ۱۸۱ ، V-۳۹ ، II.

[۲۸۴] (۱)- مه: شانه. لا: آسانه.

[۲۸۵] (۲)- فا: کرم.

[۲۸۶] (۳)- مه و لا: سناو.

[۲۸۷] (۴)- لا: شتر.

[۲۸۸] (۱)- مه: جومق.

[۲۸۹] (۲)- لا: و آن دیگر آدمی بحری.

[۲۹۰] (۱)- مه:« آرد» بجای« زاید».

[۲۹۱] (۲)- لا: سفاع.

[۲۹۲] (۳)- مه:« مادیان» بجای« اسپ».

[۲۹۳] (۴)- مه و لا: خالان و عمان.

[۲۹۴] (۵)- لا: راعنی.

[۲۹۵] (۶)- لا: حروبی.

[۲۹۶] (۱)- لا: جو بخورد.

[۲۹۷] (۲)- لا: هیچ کس.

[۲۹۸] (۳)- مه: بیندازند.

[۲۹۹] (۴)- مه و لا:« فشاند» بجای« کند».

[۳۰۰] (۵)- لا: بر بازوی زن.

[۳۰۱] (۶)- مه: انجیل.

[۳۰۲] (۷)- لا:« بازستد» بجای« برداشت».

[۳۰۳] (۸)- مه: انجیل شیره.

[۳۰۴] (۱)- مه: بر سر چشمه استاده.

[۳۰۵] (۲)- لا: بازخور. مه:« بازخورد» بجای« بخور».

[۳۰۶] (۱)- مه: از قول او ایل گفته آمد.

[۳۰۷] (۲)- مه: و الفی دارد.

[۳۰۸] (۳)- لا: می‌سوزانند. مه: سوزند.

[۳۰۹] (۴)- مه: از آن نظام الملک گفتند.

[۳۱۰] (۱)- مه: چون بدیدم چنان بود که آن زن گفته بود.

[۳۱۱] (۲)- لا: نه گوسفند کشند و نه بخورند.

[۳۱۲] (۳)- مه: گش کند. لا: گشن کرد.

[۳۱۳] (۴)- بارور نشـدن حیوان هنگام باریـدن باران و ماده آوردن اگر باد جنوب آید. عجایب المخلوقات قزوینی متن عربی ص ۲۲۵ سطر ۱۷.

[۳۱۴] (۵)- لا: غوج.

[۳۱۵] (۱)- مه: باسیری رفت. لا: بآخر رسید.

[۳۱۶] (۲)- لا: شوم.

[۳۱۷] (۳)- مه و لا: تیغ را باز داد.

[۳۱۸] (۴)- لا: اگر گوسفند را.

[۳۱۹] (۵)- فا: نردمان. مه: نزدمان.

[۳۲۰] (۶)- مه: نزد وی رود.

[۳۲۱] (۷)- نزدیک شدن بز به شیر و غش کردن او. عجایب المخلوقات قزوینی متن عربی ص ۲۲۶ سطر اول.

[۳۲۲] (۱)- مه: ذوتای. لا: دوتای.

[۳۲۳] (۲)- مه: و گوهری بر بازوی او بست. لا: و دو گوهر در پای وی بست.

[۳۲۴] (۳)- لا: سرهنگی.

[۳۲۵] (۴)- مه: از بسیار عبارت یافته‌ایم. لا: ببسیار عبارت یافتیم. فا: نیسیار عبارتها یافته‌ایم. متن تصحیح قیاسی است.

[۳۲۶] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۳۲۷] (۱)- مه: کوته. لا: کوتاه.

[۳۲۸] (۱)- لا: حربش.

[۳۲۹] (۲)- در اهواز و اطراف آن« گامور» گویند.

[۳۳۰] (۳)- مه: واشگونه. لا: واژگون.

[۳۳۱] (۴)- قزوینی در متن عربی عجایب المخلوقات خود درست ترجمه این قسمت را آورده است.

[۳۳۲] (۱)- لا: تنگ آید.

[۳۳۳] (۲)- مه: آویزد. لا: متن اندازد، حاشیه آویزد.

[۳۳۴] (۳)- مه: برطامیل.

[۳۳۵] (۱)- مه و لا: اقلیم.

[۳۳۶] (۲)- مه: غشی.

[۳۳۷] (۳)- مه: بیران. لا: ویرانی.

[۳۳۸] (۴)- مه: دندان.

[۳۳۹] (۱)- مه: آواز دف و بیشه.

[۳۴۰] (۲)- مه و لا: الف.

[۳۴۱] (۳)- مه: می‌رفتیم بانحان.

[۳۴۲] (۱)- لا: باشند.

[۳۴۳] (۲)- سورۀ النجم آیه: ۱.

[۳۴۴] (۱)- لا: كاروانيان.

[۳۴۵] (۲)- مه: سودانى قناص جبلى. لا: سودافى قباص حبل.

[۳۴۶] (۳)- لا: راعى.

[۳۴۷] (۱ و ۲)- لا: مردم.

[۳۴۸] (۱ و ۲)- لا: مردم.

[۳۴۹] (۳)- اشاره به مرض هارى گرگ است.

[۳۵۰] (۱)- لا: ناسازگار.

[۳۵۱] (۲)- لا: و بوى وى را نيز.

[۳۵۲] (۳)- لا: بپوشاند.

[۳۵۳] (۴)- لا: خاتفهٔ الفهود مه: حانفهٔ الفهود.

[۳۵۴] (۱)- لا:« ستاره» بجاى« شهاب».

[۳۵۵] (۲)- لا: پنجه بشكوه.

[۳۵۶] (۳)- مه: و كريم.

[۳۵۷] (۴)- لا:

« نكند» بجاى« بكند».

[۳۵۸] (۵)- فا: در هر دو مورد فرايق.

[۳۵۹] (۵)- فا: در هر دو مورد فرايق.

[۳۶۰] (۱)- مه: زخم زند موش پديد آيد و از آن هلاک شود و اين خاصت اوست. لا: از آن هلاک شوند و اين از خاصيت است.

[۳۶۱] (۲)- لا: سفاح.

[۳۶۲] (۳)- لا: سبع.

[۳۶۳] (۴)- مه و لا: ساقيه.

[۳۶۴] (۱)- لا: هامان كه عم ابراهيم بود گفت.

[۳۶۵] (۲)- لا: گل و ريحان.

[۳۶۶] (۳)- لا: و اين قصه در طبع گفته آمد.

[۳۶۷] (۴)- لا: بيندايد.

[۳۶۸] (۱)- مه: سبع. لا: شمع. شايد:« در صفحه ۵۷۸ سميع آمده» به معنى شير.

[۳۶۹] (۲)- لا: دسم.

[۳۷۰] (۳)- فا: افنک.

[۳۷۱] (۴)- لا: رهيض.

[۳۷۲] (۱)- لا:« تنه» بجاى« كشته».

[۳۷۳] (۲)- لا: بيش.

[۳۷۴] (۳)- سورهٔ الكهف آيه: ۱۸.

[۳۷۵] (۱)- مه: ترسی در دل آن جوانان نهاد و گفتند« بار خدايا ما را رسوا مگردان.» آن در غار با يک آمد چنان شد كه كس آنجا رسد از ترس بگريزد.

[۳۷۶] (۲)- فا: ابو عبيد.

[۳۷۷] (۱)- لا: طابار.

[۳۷۸] (۲)- لا: زخمی.

[۳۷۹] (۳)- لا: قمرو. مه:« ممدود» بجای« ممدوح».

[۳۸۰] (۴)- فا:

نزنم.

[۳۸۱] (۱)- لا: سگ تا سير نگردد فربه نشود. مه: سگ به يكبار سير بخورد و فربه گردد.

[۳۸۲] (۲)- مه: سگ كريم ناخنی.

[۳۸۳] (۱)- لا: حاشيه: قندس.

[۳۸۴] (۲ و ۳)- مه: كلب الحبار.

[۳۸۵] (۲ و ۳)- مه: كلب الحبار.

[۳۸۶] (۴)- مه: شعر العبور.

[۳۸۷] (۵)- مه: غداری.

[۳۸۸] (۱)- لا: همچنان.

[۳۸۹] (۱)- لا: خرس دشمن آدمی است و پايها و چنگها دارد.

[۳۹۰] (۲)- لا: برد.

[۳۹۱] (۳)- مه: سرو.

[۳۹۲] (۴)- لا: خرسی در افتاده بود.

[۳۹۳] (۱)- مه: قفرات.

[۳۹۴] (۲)- لا: و اگر يک ماده بيست بچه كند بيست سال بماند. مه: و از يک نر بيست و پنج بچه بزايد.

[۳۹۵] (۳)- لا: و پوست خوک آبی هر كه با خود دارد نهنگ از وی بگريزد. دنباله عبارت بالا رای نوشته است.

[۳۹۶] (۴)- مه: شير، پستان سگ، پشگ گوسفند.

[۳۹۷] (۵)- مه: ابو النوشجان.

[۳۹۸] (۱)- سورهٔ المائده آيه: ۶۰.

[۳۹۹] (۲)- مه: بيست و پنج.

[۴۰۰] (۳)- مه: و بچه سودانی منقوط باشد. لا:

بوزينه مسخ شده است لقوله تعالی.

[۴۰۱] (۴)- مه: بازنه مسنح است.

[۴۰۲] (۵)- سورهٔ البقره آيه: ۶۵.

[۴۰۳] (۱)- لا: این جنسی دیگراند.

[۴۰۴] (۲)- لا: حبشه بیشتر باشند چندانک گربه و حبشیان با وی بازی کنند.

مه: باشد که چند گربه و بحبشه با وی بازی کنند.

[۴۰۵] (۳)- لا تغمض.

[۴۰۶] (۴)- لا« کتف» بجای« کف».

[۴۰۷] (۵)- لا: گوشتی. مه: کشتی.

[۴۰۸] (۶)- لا: از بس لون بگردد. مه: از بس گونه بگردد.

[۴۰۹] (۷)- لا:

العذاره. مه: الغداره.

[۴۱۰] (۸)- لا: قواجس. مه: فعاجوس.

[۴۱۱] (۱)- مه: جریره.

[۴۱۲] (۲)- مه و فا:« حشرات» بجای« ثعلب».

[۴۱۳] (۳)- مه: گوذی.

[۴۱۴] (۱)- لا: دندانها دارد سپید بغایت.

[۴۱۵] (۱)- لا: موی بسیار بر تن و بر گوش دارد دلیل عمر است. مه. موی بسیار بر تن و گوش دلیل دراز عمریست.

[۴۱۶] (۲)- لا: برگ تر نخورد بهتر شود. مه: برگ نی بخورد بهتر شود.

[۴۱۷] (۳)- مه: گرم باشد.

[۴۱۸] (۴)- مه و لا: گوی.

[۴۱۹] (۱)- مه: هزار سال باز.

[۴۲۰] (۲)- لا: پنهان کند.

[۴۲۱] (۳)- لا: مار و نبات و ردان و دخالات الاذن.

[۴۲۲] (۴)- لا: عیوب گربه.

[۴۲۳] (۱)- لا:« گرسنه» بجای« کسی».

[۴۲۴] (۲)- لا: هندی بن شاهل. مه: سند بن شاهک.

[۴۲۵] (۳)- فا:

موش عدو خایه. لا: گربه عدوی کبوتر بود. مه: زیرا که موش عدوی کبوتر باشد.

[۴۲۶] (۴)- فا:

گوشت گربه. لا: خون گربه.

[۴۲۷] (۵)- لا: خلبخ.

[۴۲۸] (۱)- لا: زباد.

[۴۲۹] (۲)- لا: زیربی.

[۴۳۰] (۳)- لا: بغلتاند.

[۴۳۱] (۴)- لا: نکنوح.

[۴۳۲] (۱)- و اصحاب فراست را در قرض الفار نظرهاء عظیم بود. مه: نظرهاء عظیم باشد.

[۴۳۳] (۲)- لا: و در اکناف و در خطهاء دست دارد.

[۴۳۴] (۳)- لا: رفاف. مه: رفا.

[۴۳۵] (۴)- لا:« زر» بجای« زن».

[۴۳۶] (۱)- مه: هندکسه.

[۴۳۷] (۲)- از اینجا از نسخه« فا» افتادگی داشت و از نسخه« لا» نقل کردیم.

[۴۳۸] (۱)- مه: نیمه او سنگ بود.

[۴۳۹] (۲)- مه: بدو پا.

[۴۴۰] (۱)- مه: سمک و حوت و نون خوانند.

[۴۴۱] (۲)- مه: هفت جناح دارد بر پهلوها و بر پشت هرچه صید کند در فک زیرین افکند و فک بالا بر وی می‌زند تا خورد کند و بخورد. لبهای وی از استخوان است بجای دندان یکپاره.

[۴۴۲] (۱)- سوره یونس آیه ۹۸.

[۴۴۳] (۱)- مه: این چه بود.

[۴۴۴] (۲)- مه: سیاحان.

[۴۴۵] (۳)- مه: و آب از دم و بینی بر ماهتاب ریزد آن از قوت دم و نفس اوست که آن همه آب برخیزد.

[۴۴۶] (۱)- مه: هشتاد.

[۴۴۷] (۲)- هشتاد پوست گاومیش از شکم وی بیرون آوردند با چندین خروار بارها و تنگها و خر و گاو که در کشتی بود و بنمرده بود.

[۴۴۸] (۳)- مه: دست لرزیدن گیرد.

[۴۴۹] (۴)- مه: دحس.

[۴۵۰] (۵)- مه: حلقش.

[۴۵۱] (۱)- تا اینجا از نسخه« لا» نقل شده است.

[۴۵۲] (۲)- لا: باز جای خود رود.

[۴۵۳] (۳)- لا: سمک الخراطیم.

[۴۵۴] (۴)- لا: چندانک بازویی. مه: چنان که معاولی.

[۴۵۵] (۵)- لا: درعها.

[۴۵۶] (۶)- لا:

بقهر الهند.

[۴۵۷] (۷)- لا: متن: الال. حاشیه: الوال.

[۴۵۸] (۱)- مه: دریای محیط.

[۴۵۹] (۲)- مه و لا: شکسته.

[۴۶۰] (۱)- لا: باد صبا.

[۴۶۱] (۲)- لا: اندک اندک باید خوردن.

[۴۶۲] (۳)- لا: بن وی.

[۴۶۳] (۱)- لا: مرغان بر لب وی می‌نشینند.

[۴۶۴] (۲)- لا: آن مرغان سیر گردند.

[۴۶۵] (۳)- لا: بمیرد.

[۴۶۶] (۱)- لا: برستند.

[۴۶۷] (۲)- لا: بسیار بای قوی تن. مه: بسیار پا باشد.

[۴۶۸] (۳)- لا: حابط الاز.

[۴۶۹] (۴)- لا: بعجایب.

[۴۷۰] (۵)- لا: این پادشاه‌زاده بزرگ شد و احوال این حایط معلوم کرد و سبب آن گفت.

[۴۷۱] (۶ و ۷)- مه و لا: وزغ.

[۴۷۲] (۶ و ۷)- مه و لا: وزغ.

[۴۷۳] (۱)- سورهٔ الاعراف آیه: ۱۳۳.

[۴۷۴] (۱)-\i الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِی ...E\ سورهٔ الانعام آیه: ۱.

[۴۷۵] (۱)- لا: آتشی برمی‌خاست.

[۴۷۶] (۲)- لا: و عالم را از دست آن ثعبان برهانید. مه: و عالم از دست آن شوم برست.

[۴۷۷] (۳)- لا: بیش ازین نباشد.

[۴۷۸] (۴)- لا: ماسک البحر.

[۴۷۹] (۱)- لا: کدوی تر

[۴۸۰] (۲)- مه: سراشیف الخبا.

[۴۸۱] (۱)- مه: فقود.

[۴۸۲] (۲)- مه: بیست و پنج است.

[۴۸۳] (۳)- مه: نسق یمانی.

[۴۸۴] (۴)- مه: نسق شامی.

[۴۸۵] (۵)- مقصود نویسنده خواص مار اسقیلوس نیست بلکه خواص مار بطور کلی است.

[۴۸۶] (۱)- لا: چهل روز.

[۴۸۷] (۲)- لا: صاحب المنطقه.

[۴۸۸] (۳)- لا: شکر الشطر.

[۴۸۹] (۴)- لا: البته بباید آموخت و چند دینار بدو داد مرد بطمع زر افعی را بدست برپیچید و گردن وی بگرفت تا سر بینی وی را بزد.

[۴۹۰] (۵)- لا: شکر الشطر.

[۴۹۱] (۱)- لا: و برومی فیذی گویند.

[۴۹۲] (۲)- لا: هر فرسه.

[۴۹۳] (۳)- لا: اسپری.

[۴۹۴] (۴)- لا: قوت وزی

[۴۹۵] (۵)- لا: سمندر اسلار.

[۴۹۶] (۱)- لا: سمندر اسلار.

[۴۹۷] (۲)- مه: دو سرو دارد.

[۴۹۸] (۳)- لا: دنبال دارد موی دراز بر قفا دارد. مه:

دو زبان دارد و موی در قفا دارد.

[۴۹۹] (۴)- لا: زیر پر وی سم است.

[۵۰۰] (۵)- مه: نر را افعوان خوانند.

[۵۰۱] (۶)- لا: دیگر اندام وی سیاه بود.

[۵۰۲] (۷)- مه و لا: سموم بعضی.

[۵۰۳] (۸)- مه و لا: کشد.

[۵۰۴] (۹)- فا:

و چون دهکه حلفا. مه: و چوب دهله که حلفا.

[۵۰۵] (۱۰)- مه: برآید.

[۵۰۶] (۱)- مه: بصری.

[۵۰۷] (۲)- لا: و لیکن چون خاصیتی دارد آن خاصیت کار کند.

[۵۰۸] (۳)- مه:« نیش» بجای« دنبال».

[۵۰۹] (۴)- در نسخه مه و لا این چند سطر در اینجا آمده است: اگر گویند چرا زر و سیم فرو نمارند بنکشد(مه: فرو نمارد بکشد) گوئیم اگر سبیکه نمارد نکشد و اگر سیم و زر مصعد بکنند بکشد زیرا که سبیکه باعماق عروق نرسد و بجندیشاپور کژدم بگزد نکشد و از کند[ن نتواند ایستادن(مه:

و بکشد و از کندن نتوان استادن) و از آنجای که حجام مص کند مبلغی زهر بستاند چنانک روی حجام بگردد و دندانهاش بیفتد.

[۵۱۰] (۵)- لا:« زند» بجای« دارد».

[۵۱۱] (۶)- لا: مردم.

[۵۱۲] (۷)- مه: فندق.

[۵۱۳] (۱)- مه: از آن مگس آید.

[۵۱۴] (۲)- مه: از قول حکماء اوایل است.

[۵۱۵] (۳)- لا: بتازی وی را عقرب خوانند.

[۵۱۶] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۵۱۷] (۱)- مه:« رود» بجای« بود».

[۵۱۸] (۲)- لا: حمه. مه: جمه.

[۵۱۹] (۳)- مه: بشورند.

[۵۲۰] (۱)- لا: بشورند. مه: شورند.

[۵۲۱] (۲)- لا: ملسوع.

[۵۲۲] (۳)- مه: دهن العقارب.

[۵۲۳] (۴)- سورة النحل آیه: ۶۸.

[۵۲۴] (۵)- مه و لا: ببوید.

[۵۲۵] (۶)- مه: زمزمه بزند و در هم گذارد موم و انگنین آورد.

[۵۲۶] (۱)- لا: بیندایند. مه: بینداوند.

[۵۲۷] (۲)- سورة محمد آیه: ۱۵.

[۵۲۸] (۱)- لا: پس مغز امیران بود و نر را بازگزینند و بیرون کند.

[۵۲۹] (۱)- لا: نکابت.

[۵۳۰] (۲)- لا: بید آب. مه: شراب و سداب.

[۵۳۱] (۳)- لا: لهفی علی. مه: کهفی علی.

[۵۳۲] (۴)- لا:« اسفی» بجای« انفی».

[۵۳۳] (۱)- لا: دست بوی کردی بمردی.

[۵۳۴] (۲)- لا: هیره.

[۵۳۵] (۳)- مه: سیسنبر.

[۵۳۶] (۴)- سورة الاعراف آیه:

۳۳.

[۵۳۷] (۵)- لا: ابن سنبر. مه: سیسنبر.

[۵۳۸] (۶)- لا: خاک سخت.

[۵۳۹] (۷)- لا: بپوشاند.

[۵۴۰] (۸)- سورة الحج آیه: ۷۳.

[۵۴۱] (۱)- لا: اشتر.

[۵۴۲] (۲)- لا: موی چشم.

[۵۴۳] (۳)- لا: فرزانه.

[۵۴۴] (۴)- مه و لا: باقلی.

[۵۴۵] (۵)- لا:

سودای ویست.

[۵۴۶] (۶)- مه و لا: باقلی.

[۵۴۷] (۱)-
اگر انوری خواهد از روزگارکه یک لحظه بی‌زای زحمت زید
هماندم کند خلق پروردگارمگس را که بر رای رحمت رید .
[۵۴۸] (۲)- لا: تا بدانی که محقرات را استهزاء نباید کردن.
[۵۴۹] (۳)- لا: مسنات.
[۵۵۰] (۱)- سورهٔ العنکبوت آیه ۴۱.
[۵۵۱] (۲)- لا: از پی ایشان در شدند.
[۵۵۲] (۳)- لا: بیرون رو.
[۵۵۳] (۴)- فا: چاه.
[۵۵۴] (۱)- فا: چاه.
[۵۵۵] (۲)- مه: آفریدگار این طلسمها و اطلسها و نخجیرها و شعرها از وی.
[۵۵۶] (۳)- لا:
تود. مه: توذ.
[۵۵۷] (۴)- لا: کرات. مه: کرت بجای نوبت.
[۵۵۸] (۱)- لا: تنه. مه: تذه.
[۵۵۹] (۲)- سورهٔ النمل قسمتی از آیه ۱۸.
[۵۶۰] (۳)- مه: بازخواستم.
[۵۶۱] (۱)- مه: اهل کسر را انگور نباشد زیرا که مورچه بخورد و درخت انگور نیز بخورد.
[۵۶۲] (۲)- در حاشیه لا: سلوق قریه بالیمن ینسب الیها الکلاب السلوقیه.
[۵۶۳] (۳)- لا:« غله» بجای« حبوب».
[۵۶۴] (۴)- سورهٔ البقره آیه: ۲۶.
[۵۶۵] (۵)- مه: و آنرا محلی نبود تا ذکر کند.
[۵۶۶] (۱)- مه:« پادشاهی» بجای« مملکت».
[۵۶۷] (۲)- لا: آنگه نمرود را تا مطرقه بر سر وی نزدندی آسوده نشدی.
[۵۶۸] (۱)- لا: بر سر خوان.
[۵۶۹] (۲)- لا: سنجه. مه: بنجوی.
[۵۷۰] (۱)- لا و مه:« بکند» بجای« ببندد».
[۵۷۱] (۲)- لا: و آن طلسم بشکست.
[۵۷۲] (۳)- لا: و جایی که آب بود مقام کند.
[۵۷۳] (۴)- لا: ستمکاره.
[۵۷۴] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

جلد ۳

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظات: این عنوان کتاب تشکیل شده از مجموع بحث های گوناگون طبی که از لابلای کتابهای دیگر توسط آقایان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ٠

[کتاب گیلان

[جلد یکم

فصل یازدهم گلها و گیاهان داروئی گیلان

مقدمه

شرایط مساعد اقلیمی استان گیلان که یکی از مناطق پرباران ایران محسوب می گردد و نیز شرایط توپوگرافیک متنوع ساحلی- دشتی و جلگه‌ای- کوهستانی آن باعث گردیده تا این سرزمین از پوشش گیاهی بسیار غنی برخوردار باشد. اغلب مناطق دشتی و جلگه‌ای گیلان از گیاهان علفی اعم از یکساله یا چند ساله شامل چمنزارها، مزارع وسیع برنج و توتون و سایر گیاهان زراعی پوشیده شده و ارتفاعات میان‌بند و کوهستانی متوسط آن را جنگلهای غنی و متراکم با گونه‌های گیاهی متعدد دربر می گیرند. بعضی از ارتفاعات بالای استان که ماههای چندی از سال زیر پوشش برف قرار دارند دارای پوشش گیاهی خاص و اکثرا از گونه‌های انحصاری و گاهی کم‌زی هستند که در مدت کوتاهی از سال نشو و نما می‌نمایند. با مراجعه به اسناد و مدارك و کتابهای گیاه‌شناسی ایران به این حقیقت دست می‌یابیم که در استان گیلان حدود ۱۰۰۰ گونه گیاهی وجود دارد که بعضی از آنها همانطور که گفته شد دوران کوتاهی از سال نشو و نما کرده و پس از اندك زمانی از بین می‌روند.

برخی دیگر موجد جنگلهای زیبای استان هستند؛ گروهی به صورت علف هرز در میان گیاهان زراعی نشو و نما می کنند؛ برخی دارای گلهای زیبا و جذاب هستند و بسیاری از آنها دارای مصارف دارویی، تغذیه‌ای، صنعتی، علوفه‌ای و با اسم فارسی یا محلی شناخته شده می‌باشند و بالاخره عده دیگری فاقد هرگونه صفات مشخصه بوده پوشش قابل توجهی ایجاد نکرده‌اند.

آنچه در اینجا مورد توجه قرار گرفته گیاهانی هستند که درجه غلبه و چیرگی آنها زیاد بوده دوران درازی از فصل رویشی زنده هستند و غالبا دارای اسم فارسی یا محلی می‌باشند. گاهی نیز گیاهانی مورد توجه قرار گرفته‌اند که

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۷۴

اگرچه اسم فارسی ندارند و لیکن به عنوان یک گیاه چیره و غالب استان از نظر گیاه‌شناسی ارزش ویژه‌ای دارند؛ در ضمن ترتیب ارائه آنها براساس اسامی علمی گیاهان و روش الفبایی می‌باشد. گیاهان پست مانند سرخسها و دم‌اسبها در فصلی جداگانه و در انتها قرار گرفته‌اند. به لحاظ اهمیت ویژه تیره گندمیان زیر عنوان تیره کلیه جنسها و گونه‌ها آورده شده و در داخل اسم تیره، روش الفبایی رعایت شده است.

لازم به یادآوری است که تعدادی از گیاهان بومی گیلان و همچنین گلها و گیاهان پرارزشی که در گیاه‌درمانی جایگاه مهمی داشته و دارای خواص گوناگونی می‌باشند مورد توجه بیشتری قرار گرفته و خواص درمانی آنها با شرح و تفصیل زیادتری به رشته نگارش کشیده شده است.

ما خوانندگان عزیزی را که به مسائل گیاه‌شناسی چندان علاقه‌ای ندارند به مطالعه مشخصات این دسته از گیاهان دعوت می‌کنیم.

Abutilon theophrasti :Malvaceae گاوپنبه: تیره پنیرک

گیاهی است علفی یک ساله با ساقه‌ای برافراشته و راست و نسبتا ضخیم با شاخه‌های فراوان در بالا و غالبا پوشیده از کرکهای پتویی و برگهای تخم مرغی نسبتا بزرگ دمبرگ‌دار، قاعده‌ای قلبی، نوکی دراز و لبه‌ای کنگره‌ای یا دندانه‌ای با کرکهای پتویی- ستاره‌ای فشرده و رگبرگهای پنجه‌ای، گلهای زردرنگ کوچک و میوه‌ای متشکل از برچه‌هایی به تعداد ۱۰ تا ۱۵ عدد.

گیاه فوق الذکر یکی از علفهای هرز مناطق شمالی ایران بوده و در استان گیلان نیز بیشتر در مزارع آیش، صیفی‌کاری و پنبه دیده می‌شود و گاهی در حاشیه مزارع برنج به چشم می‌خورد و با برگهای بزرگ خود که گاهی با بوته پنبه اشتباه می‌گردد شناخته می‌شوند.

Acacia dealbata :Leguminosae گیاه حساس: تیره نخود (حبوبات)

درختی است به بلندی ۹ تا ۲۰ متر با ساقه‌ای راست و پرشاخه در بالا و شاخه‌های گوشه‌دار و پوشیده از کرکهای نقره‌ای‌رنگ متراکم با برگهای همیشه سبز (احتمالا در شمال ایران خزان‌کننده) بطول ۷ تا ۱۲ سانتیمتر و تعداد ۳۰ تا ۵۰ جفت برگچه پوشیده از کرکهای خاکستری‌رنگ. گلهای زردرنگ آن‌که در کپه‌های کروی به صورت گروهی در خوشه‌های طویل قرار گرفته و دارای عطر دل‌انگیزی می‌باشند در اواخر اسفندماه و اوایل فروردین ظاهر می‌گردند در فصل بهار شاخه گل‌دار آن را برای آرایش سبدهای گل بکار می‌برند.

این درخت در استان گیلان و غرب مازندران کاشته شده است و در اولین روزهای بهار با چتر گل زردرنگ خود زیبایی خاصی به باغها، حیاط منازل، پارکها و بلوارها می‌دهد.

Acantholimon spp :Plumbaginaceae کلاه میرحسنها- گل گه‌ها: تیره کلاه میرحسن

گیاهانی هستند خشبی و کوتاه با ساقه‌های متعدد و غالبا پشته‌ای و کوسنی شکل فاقد ساقه‌های گلدار یا ساقه‌های طویل و بلند، برگهایی غالبا خطی، شکننده و خاردار و کم‌وبیش سه گوشه و بندرت شبه چمنی و تخت و نوک تیز، گلهای سفید یا قرمز لوله‌ای با کاسبرگی قیفی یا لوله‌ای غشایی که مجموعا در سنبله‌های منفرد یا چندین گلی در سنبله‌های بدون دمگل و سریعا شکننده و ریزان توده‌ای یا کپه‌ای قرار گرفته. گلبرگها سریعا ریزان بوده و کاسبرگهای غشایی آن بیشتر جلب توجه می‌نمایند. کلاه میرحسنها یکی از جنسهای بزرگ دارای پراکنش و گسترش زیاد در ایران بوده غالبا در مناطق دامنه‌ای کوهستانی و ارتفاعات بالا رشد می‌نمایند و با خارهای فراوان و فرم پشته‌ای خود قابل تشخیص می‌باشند. در استان گیلان نیز Acantholimon rudbaricum در اطراف رودبار و منجیل و گونه‌هایی مانند Acantholimon festucaceum در اطراف کلیشم و A. esfandiari در عمارلو و پاکوه می‌رویند.

Aceraceae: Acer spp افراها: تیره افرا

درختان یا درختچه‌هائی هستند خزان‌کننده و گاهی شیرا به دار با ساقه‌ای چوبی و ضخیم و راست و برافراشته با تاجی گسترده و برگهای دمبرگدار متقابل با لوبهای پنجه‌ای یا گاهی شانه‌ای. گلهای منظم نر ماده یا یک جنسی و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۷۵

گلبرگهای عموما زردرنگ. میوه فندقه بالدار یک دانه‌ای.

افراها در جنگلهای شمال ایران (کیکم یا Acer monspessulonum در غالب نقاط) می‌رویند و از گروه درختان چوبده بوده ارزش صنعتی آنها در کاربردها و مصارف گوناگون چوب آنهاست.

رایج‌ترین گونه‌های افرا در استان گیلان که در غالب نقاط باز و پرنور، در حاشیه جاده‌ها و باغها و گاهی مزارع و جنگلهای جلگه‌ای و کناره‌های جاده‌های جنگلی می‌رویند عبارتند از:

پلت، سیاپلت، بلس Acer velutinum که با برگهای شبه چناری بزرگ و به رنگ سبز تیره از دیگر گونه‌ها متمایز می‌گردد.

شیردار Acer cappadocicum گونه دیگری است که صرفا در مناطق جنگلی رویش یافته با برگهای پنجه‌ای و لوبهای نوک دراز و به رنگ سبز روشن خود قابل تشخیص است و در مناطق مختلف استان از جمله دره سفیدرود، بین رودبار و رشت، اسالم، آستارا، ماسوله و فومن می‌روید.

افرای سیاه Acer negundo گونه‌ای است که در سالهای اخیر به ایران وارد شده و اغلب در کنار خیابانها و پارکها و مناطق جنگلکاری شده کشت می‌شود و دارای برگهای شانه‌ای یا سه برگچه‌ای به‌رنگ سبز روشن می‌باشد.

کیکم Acer monspessulanum بیشتر در بیشه‌زارهای استان و در ارتفاعات بالای منطقه در لابلای صخره‌ها و مناطق کوهستانی می‌روید.

Cruciferae: Aethionema grandiflorum تیره شب‌بو

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های گل‌دهنده ساده یا منشعب و شاخه‌های فراوان به بلندی ۱۵ تا ۳۰ سانتیمتر و برگهای

خطی- کشیده و باریک بدون دمبرگ و گلهای صورتی یا قرمزرنگ.
گیاه فوق الـذکر در اغلب نقاط معتـدله و معتـدله سـرد کشور می‌روید و در اسـتان گیلان در دره سـفیدرود روئیده و در اوایل بهار زیبائی خاصی دارد.

غافث یا دوای جگر: تیره گل سرخ Agrimonia eupatoria :Rosaceae

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای راست و برافراشـته به بلندی ۲۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر. برگهای اولیه عموما طوقه‌ای و برگهای شانه‌ای با ۴ تا ۱۳ جفت برگچه با حاشیه‌ای دندانه‌اره‌ای- کنگره‌ای و برگچه انتهائی بزرگتر.
گلهای زردرنگ این گیاه در گل‌آذینی سنبله‌ای- خوشه‌ای طویل در انتهای ساقه قرار گرفته و میوه آن عموما خاردار است.
این گیاه در استان گیلان بیشتر در مناطق مرطوب کف جنگل و حاشیه نهرها و نیز مناطقی که دارای خاکهای غنی و نور کافی هستند رشد می‌نماید.
غافث یکی از گیاهان داروئی ایران است که مواد مؤثره آن محتوی تاننها، اسید سیلیسیک، عصاره‌های تلخ و اسانسهای روغنی است. این مواد قابض بوده و در درمان ترشـحات معـده‌ای و روده‌ای و انواع اسـهالها مورد اسـتفاده قرار می گیرنـد. از ترکیبات موجود در غـافث در رفع بیماریهـای کبـدی و رفع خونریزیهـا، اخلاـط خونی، وجود خون در ادرار و بی‌اختیاری دفع ادرار در اطفال نیز استفاده می‌شود.

درخت عرعر: تیره عرعر Ailanthus altissima :Simaroubaceae

درختی است به بلندی ۲۰ متر با ساقه‌ای راست و تاجی منشعب و شاخه‌دار با برگهای معمولا متناوب و مرکب شانه‌ای بزرگ.
گلهای زرد متمایل به سبز کوچک آن غالبا یک جنسـی بوده و پایه نر و ماده آن از یکـدیگر جداست. میوه آن فندقه بالدار به رنگ ارغوانی یا زرد با دانه‌ای متورم است. مجموعه میوه‌ها به صورت گروهی و خوشه‌مانند می‌باشند.
اگرچه درخت عرعر بومی ایران نیست، لیکن در سالهـای اخیر حـالت درخـتی بومی را پیـدا کرده و در اکثر نقـاط ایران غرس گردیده یا به صورت خودرو یافت می‌شود. در اسـتان گیلان در حاشیه ساحلی و جلگه‌های وسیع جنگلی به خصوص بین بندر انزلی و کپورچال و رضوانشهر به فراوانی می‌روید و گاهی نیز آن را در پارکها و حیات منازل می کارند.
اگرچه مصارف داروئی این گیاه برای ایرانیان ناشناخته است و لیکن در
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۷۶
برخی از کشورها پوست آن را برای دفع کرم کدو و جلوگیری از اسهال بکار می‌برند.

شب خسب (شب‌خوس، هزاربرگ، گل‌ابریشم، شاغوز، شغوز): تیره نخود Albizia julibrisin :Leguminosae

درختی است به بلندی حدود ۱۰ متر با تاجی گسترده و شاخه‌های فراوان و برگهای دو بار شانه‌ای و برگچه‌هائی به تعداد ۲۰ تا ۳۰ جفت. گلهـای ارغـوانی آن پرچمهـائی به طول ۲ تا ۳ سـانتیمتر بـا کرکهـای فراوان دارد که به صورت توده‌ای و خوشه‌ای

انتهائی قرار گرفته و زیبائی خاصی دارد.
این درخت در جنگلهای خزان‌کننده خزری در دشتها و جلگه‌های پست می‌روید و در اغلب مناطق معتدله سرد آن را در پارکها، حیاط منازل، کنار خیابانها و بلوارها به عنوان درختی زینتی می‌کارند و یکی از گیاهان زینتی رایج استان گیلان می‌باشد.

Malvaceae: Alcea lineariloba ختمی، خطمی: تیره ختمی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای برافراشته و منشعب در بالا با برگهای پوشیده از کرکهای ستاره‌ای و پهنکی با ۳ تا ۵ بریدگی عمیق و دمبرگی بلند و مشخص، گلهای زرد یا سفیدرنگ آن در محور برگها یا به صورت خوشه‌ای در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند.
ختمیها در ایران دارای تنوع رویشی زیادی بوده و اغلب به صورت علف هرز در مزارع و باغها، حاشیه جاده‌ها و مناطق دارای نور کافی رشد می‌نمایند و گلهای آنها به خاطر داشتن موسیلاژ در درمان سرماخوردگیها به عنوان خلط‌آور و رفع ناراحتیهای تنفسی مورد استفاده قرار می‌گیرند.
نمونه فوق الذکر در استان گیلان در دره سفیدرود در حاشیه جاده‌ها و مناطق با شیبهای تند و مراتع دامنه‌ای منطقه رشد می‌نماید، ختمی در ایران دارای گونه‌های زیادی است انواع اصلاح شده و پرپر آن در باغچه‌ها و پارکها کشت می‌شود و با رنگهای متنوع سفید، بنفش، قرمز ... زیبائی خاص می‌آفرینند.
ختمیها جزء گیاهان داروئی شناخته شده‌اند قسمتهای مختلف به خصوص گلهای آن، محتوی لعاب، انتوسیانها و تاننهاست و به خاطر اثر نرم‌کننده خود مسکن و ضد سرفه است. در تمام عفونتهای مجاری تنفس که حتی توأم با تورم باشد و نیز در آبسه و دملهای دهان و حلق، تورم روده، همچنین وقتی که ادرار به سختی خارج می‌شود مصرف می‌گردد. لاروس مدیکال جوشانده آن را برای غرغره کردن در مورد آنژین و دمل لثه‌های دندان تجویز کرده است.
دم کرده گل و برگ ختمی، که در سایه خشک شده باشد، برای درمان انواع زکام، برونشیت، درد گلو، ورم حنجره بسیار مفید است و جوشانده آن به شکل محلول، برای سوختگیهای خفیف و رفع خارشهای کهیر، به صورت شستشو مورد استفاده قرار می‌گیرد.
ریشه گل ختمی شیرین است و موارد استعمال زیادی دارد. از دم‌کرده یا جوشانده آن می‌توان، جهت درمان اسهال خونی و اولسرهای معده سود برد.

Alismaceae: Alisma plantago –aquatica قاشق واش: تیره قاشقواش

گیاهی است علفی چندساله آبزی با ساقه‌ای برافراشته به ارتفاع ۱۵ تا ۱۰۰ سانتیمتر با برگهای قاعده‌ای دمبرگدار بسیار بلند با پهنکی بزرگ،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۷۷
تخم‌مرغی یا بیضوی تا سرنیزه‌ای پهن کم‌وبیش نوک‌تیز و برگهای شناور سرنیزه‌ای پهن تا تخم‌مرغی با گلهای سفید تا

صورتی‌رنگ.
قاشقواش یکی از گیاهان پایابی و رطوبت‌پسند است که در سواحل دریاچه‌ها، رودخانه‌ها و نهرها و جویبارها و مناطق مرطوب و باتلاقی و در خاکهای مرطوب و آبهای راکد با جریان ملایم می‌روید و در استان گیلان از علفهای هرز بسیار مزاحم مزارع برنج بشمار می‌رود و در سراسر استان پراکنده است. علاوه بر گونه فوق الذکر گونه‌های A. lanceolatum و A. gramineum نیز در مزارع و مردابهای استان گیلان می‌رویند.

Liliaceae: Allium spp پیاز: تیره لاله

پیازها گیاهانی هستند چندساله پیازدار و بدون ساقه، پیازها لایه‌لایه و پوشش‌دار یا به صورت گروهی متصل به ساقه‌های زیرزمینی می‌باشند. برگها در قاعده غلاف‌دار، نخی‌شکل، خطی یا تخت یا استوانه‌ای یا نیمه‌استوانه‌ای و اغلب لوله‌ای نائی‌شکل، گلها در انتهای دم گل‌آذین به صورت چتر و اغلب سفیدرنگ یا سفید متمایل به زرد می‌باشند، لازم به یادآوری است که پیاز نوعی ساقه زیرزمینی تغییر شکل یافته است که به صورت لایه‌لایه درآمده است.
پیازها در ایران دارای گسترش وسیعی بوده در نقاط مختلف ایران و در شرایط آب و هوائی بسیار متنوع رشد و نمو می‌نمایند.
در استان گیلان به ویژه در مناطق خشک و کوهستانی گونه‌هائی از این گیاهان می‌رویند که عبارتند از:
Allium affine/ Allium rubellum
Allium atroviolaceum/ Allium scabriscapum
Allium aucheri/ Alium stamineum
Allium paradoxum/ Allium subvineale
و لیکن گونه‌هائی مانند پیاز خوراکی Allium cepa یکی از محصولات زراعی استان در منطقه منجیل و لوشان بوده و زراعت آن در سطح استان نیز گاهی رایج است.
پیاز خوراکی انواع و اقسام کوچک و بزرگ، تند و شیرین، پوست سفید و پوست قرمز دارد که به‌طور خام و پخته هردو مصرف می‌گردد. این گیاه دارای ویتامینهای «ب» و «ث» و سرشار از املاح سیترات، استات، فسفات، نیترات و ترکیبات گوگردی و املاح کلسیم، سدیم، پتاسیم، ید، سیلیس و چندین نوع قند است. به کسانی که کارهای فکری دارند، خوردن پیاز که دارای فسفر است توصیه می‌شود. پیاز هضم مواد نشاسته‌ای را آسان و خواب را راحت می‌کند.
پیاز از لخته شدن خون جلوگیری می‌کند و از زیان آلودگی هوا می‌کاهد.
همچنین پیاز دارای یک ماده میکرب کش نظیر پنی‌سیلین است که میکروبهای وبائی‌شکل را می‌کشد و باسیلهائی را که سبب مسمومیت غذا می‌شوند از بین می‌برد و زهرابه آنها را خنثی می‌کند. به همین جهت است که طباخان گوشت را همراه پیاز حفظ و نگهداری می‌کنند و هیچ غذای گوشتی را بدون آن نمی‌پزند.
خوردن پیاز به صورت خام یا پخته به رشد اطفال مخصوصا کودکان عقب‌افتاده کمک می‌کند. پیاز به علت داشتن مواد گوگردی، خون و مجاری تنفسی را ضدعفونی می‌کند و جهت درمان تنگی نفس، ورم گلو، برنشیت، گریپ و غیر آن مفید می‌باشد و نیز به علت داشتن گوگرد، موهای سر و صورت را تقویت و از ریزش آنها جلوگیری می‌کند. در درمان پروستات، بیماریهای کلیوی، ورم ساق پا و روماتیسم مفصلی و نظائر آنها مفید و مؤثر است. پیاز با آن‌که به هضم غذا کمک می‌کند و

نفخ را از بین می‌برد خود کمی نفاخ است و برای جلوگیری از آن بایست از مواد قندی استفاده کرد. خوردن کمی قند، شکر و آب‌نبات، نفخ ناشی از آن را از بین می‌برد. برای تسکین درد دندان کافی است کمی آب پیاز را با پنبه آغشته کنند و آن را در حفره دندان کرم‌خورده بگذارند. در استعمال خارجی برای از بین بردن زگیل و لکه‌های سیاهی پوست مفید است.
پیاز دارای چندین گونه قند است و با کمک نیتراتهائی که دارد، ادرار را زیاد می‌کند. در طب سنتی برای جلوگیری از تشمّع کبدی و سرطان، معالجه ورم پرده خارجی قلب و ذات الریه تجویز می‌گردد.
پیاز بوی زهم گوشت را از بین می‌برد و گرفتگی دماغ را که در اثر تنفس در هوای متعفن پیدا شده باز می‌کند. پیاز دارای انسولین گیاهی و اینولین است و به همین جهت برای مبتلایان به مرض قند مفید می‌باشد.
در برگ پیاز آنزیمهای مختلف و مقدار زیادی سبزینه وجود دارد، ضمنا نیم‌پخته پیاز مسکن التهابات و ناراحتیهای مربوط به سوختگی و بواسیر است. پیاز اشک‌آور است و چشم را ضدعفونی می‌کند و از فشار آن می‌کاهد و در عین حال ضرری به چشم نمی‌زند. پیاز پادزهر سموم است به همین سبب در گذشته خوردن آب پیاز به مقدار زیاد، برای کسانی که مورد حمله سگ هار قرار می‌گرفتند تجویز می‌شد. چکاندن آب پیاز در چشم جهت جلوگیری از آبریزش و خارش پلک چشم نافع است و با عسل جهت رفع لکه سفیدی و زخم چشم و ضعف بینائی تجویز شده است.
چکاندن آب پیاز در گوش جهت رفع سنگینی و صدا کردن گوش و پاک کردن چرک آن نافع است. ضماد کوبیده پیاز بر روی پوست بدن، خون را به سوی جلد می‌کشد و آن را خوش‌آب‌ورنگ می‌کند. برای برطرف ساختن بوی پیاز خوردن سبزیهای معطر، باقلای خام، گردوی بوداده و نان سوخته مؤثر است. مؤلف کتاب «مفردات پزشکی و گیاهان داروئی ایران» می‌نویسد:
جوشانده تخم پیاز با شکر و روغن نیز به عنوان مسهل در تبهای حصبه‌ای به کار می‌رود. در تحقیقاتی که بر روی پیاز انجام شده به این نتیجه رسیده‌اند که یکی از ترکیبات کم‌کننده قند خون که در پیاز موجود است دی‌فنیل‌آمین می‌باشد. دکتر لاکوفسکی که بر روی پیاز تحقیقات زیادی به‌عمل آورده عقیده دارد که پیاز برای پیشگیری از بروز سرطان مؤثر است. وی در اهمیت پیاز می‌گوید: ما همچنان روی پیاز مطالعه می‌کنیم و عقیده داریم که روزی این گیاه ناچیز مطمئن‌ترین وسیله برای درمان دردهای بشر از کار درآید. همچنین پزشک معروف دیگر روس دکتر توکین می‌گوید: از لحاظ میکروب‌کشی، پیاز در درجه اول و سیر در درجه دوم و ترب‌سیاه و فلفل قرمز در درجه سوم قرار دارند. دکتر توکین پژوهشهای خود را درباره ۱۵۰ نوع سبزی و گیاه منتشر ساخته و خاصیت میکروب‌کشی پیاز را در درجه اول اعلام داشته و آن را در نابودی میکروب تیفوئید (حصبه) و باکتریهای تک‌سلولی بسیار مؤثر توصیف کرده است. همچنین ادوارد کومن متخصص امور شیمیائی نیوجرسی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج‌۳، ص: ۳۷۸

آمریکا و بسیاری از مهندسان کشاورزی عقیده دارند که کاشتن پیاز در مزرعه سبب ضدعفونی شدن محصولات دیگری گردیده آنها را از بسیاری آفات مصون می‌دارد. در گذشته با آب پیاز مرکب نامرئی می‌ساختند، زیرا جملاتی که با آب پیاز بر روی کاغذ نوشته شود خوانده نمی‌شود، اما هنگامی که حرارت داده شود نوشته آن ظاهر می‌گردد. رنگهای ظروف نیکلی و مسی با پیاز و لکه‌های مرکب و کلاههای حصیری با پوره پیاز پاک می‌شود. در ایران قدیم با پیاز چسبی درست می‌کردند که قطعات شیشه و چینی را به هم می‌چسبانید.

سیر: تیره لاله Allium sativum

سیر جزو یکی از پیازها محسوب می‌شود و از نظر مشخصات گیاهی شبیه پیاز است، اما از نظر خواص درمانی با آن متفاوت می‌باشد. سیر را می‌توان رایج‌ترین گیاه مورد استفاده مردم گیلان معرفی کرد که به صورت خام، پخته، سرخ کرده و ترشی مصرف می‌شود.

قسمتهای مورد استفاده این گیاه، برگ و مخصوصا قطعات پیاز آن است که سرشار از ویتامینهای ب و ث می‌باشد و مقدار ویتامین ث در نوع بیابانی آن بیشتر است.

ابو علی سینا در کتاب «قانون» در مورد سیر و خواص درمانی آن چنین می‌نویسد:

«خاکستر سیر (گرد سیر) را عسل مخلوط کنند بهک (لکه‌های سفید پوست) و لکه خونی زیر پلک را می‌زداید و داروی داء الثعلب است ... سیر بیابانی را تا تر است بر زخم بدخیم گذارند زخم را به هم آرد ... حقنه (تنقیه) سیر در علاج عرق النسا (سیاتیک) مفید است، زیرا خون و خلط مراری را ریزش دهد ... دید را ناتوان کند و سبب جوشهای داخل چشم شود. سیر پخته گلو را صاف کند و داروی سرفه مزمن است ...»

ابو بکر مطّهر جمالی یزدی در کتاب «فرخ‌نامه» در خواص درمانی سیر می‌نویسد:

«... اگر کسی را مار گزیده بود دانه سیر به دو نیمه کنند و بر زخم نهند درد بنشاند. خوردن سیر بلغم از معده پاک کند و لرزه دست و پای ببرد، و لقوه را نیک بود. و لیک صفرا انگیزد و درد شقیقه و خارش اندام و تاریکی چشم آرد ... از بهر آنک طبع او گرم و خشک است ... و اگر پوست او بسوزانند و با روغن زیت بیامیزند و بر جائی طلا کنند موی برآرد.»

در قدیم از سیر برای پیشگیری از آلوده شدن اماکن به میکرب بیماریهای وبا، تیفوس، حصبه و غیره استفاده می‌کردند و حتی به طوری که یکی از اطبای قدیم به نام دکتر ویگوروگس Vigouroux توصیه نموده بود، سیر را در موقع شیوع بیماریهای واگیردار، روزانه بر روی نان می‌مالیدند و یا آن را در سالاد وارد کرده مصرف می‌نمودند. از سیر به طوری که دکتر لوئپر Loepper و فورستیه Forestier در سال ۱۹۲۱ بررسی کرده‌اند نه تنها در معالجه غانقاریای ریوی نتایج خوب به دست آمده، بلکه در رفع بیماریهای دیگر ریه و درمان سل روده نیز مؤثر بوده است. سیر در دستگاه هضم نیز یک اثر ضدعفونی کننده قاطع ظاهر می‌کند. بررسیهای دکتر کروئبر L. Kroeber نشان داد که از سیر نتایج بسیار خوب در رفع اسهالهای ساده، دیسانتری، ورم روده با منشأ عصبی، قولنجها، سوء هضم و عوارض آن از قبیل احساس سنگینی و چنگ‌زدگی در معده و همچنین اتّساع معده به دست می‌آید. عده‌ای معتقدند که در سوءهضمهای زمان یائسگی نیز اثر مفید از آن ظاهر می‌گردد. در مقابل این همه اثرات مفید درمانی، گفته می‌شود هنوز هیچگونه دلیل علمی قانع‌کننده‌ای وجود ندارد تا اثرات درمانی مذکور را بدان نسبت دهند. فقط کرچمر Kretschmer در این مورد، اثرات هضمی سیر را مربوط به ترشح صفرا می‌داند که مواد ذکر شده: موجبات آن را در بدن فراهم می‌سازند.

سیر در پائین آوردن فشار خون تأثیر می‌نماید. زیرا مصرف آن موجب اتّساع شارئین و مویرگها می‌شود و به نظر می‌رسد که بر روی حرکات و انقباضات قلب نیز اثر مفید ظاهر کند. بررسیهای دانشمندی به نام ریپرژر W. Ripperger در سال ۱۹۳۷ نشان داد که بسیاری از سالخوردگان با خوردن سیر موفق به پائین آوردن فشار خون و رفع تصلب شرائین شده‌اند. یکی از محققان به نام لوران A. Lorand در سال ۱۹۳۳ اظهار داشت: سیر دارای اثر مفید در پیشگیری از بروز سرطان می‌باشد و با مصرف آن، ضد عفونی روده‌ها و زیاد شدن ترشّحات صفرا تأمین می‌شود. می‌گویند در چین سرطان بسیار کم است، زیرا

مردم در آنجا به فراوانی سیر مصرف می‌کنند.
سیر به علت مـدر بودن، در رفع آب آوردن انسـاج و معالجه استسـقاء مؤثر است و از قـدیم الایام از این خاصـیت درمانی سـیر استفاده شده است.
مایر Meyer در سـال ۱۹۳۵ برای سـیر اثر رفع مسـمومیت نیکوتین قائـل بود؛ زیرا معتقـد بود که بـا مصـرف آن تسـکینی در ناراحتیهای ناشی از اثر نیکوتین در عروق و رفع اختلالات قلبی و هضمی در معتادین، ظاهر می‌شود.
سیر به سـهولت کرمک را دفع می‌کنـد، عـده‌ای آن را در دفع اسـکاریس چنـدان مؤثر نمی‌دانند. اما برخی دیگر منجمله دکتر لکلرH .Leclerc ، آن را در دفع این کرم نیز بسیار مؤثر دانسته‌اند.
در اسـتعمال خارج، سـیر دارای اثر ضدعفونی‌کننده است و می‌تواند در پانسمان زخمهای غانقاریائی و رفع زخمهای چرکین و همچنین التیام زخمها، مورد اسـتفاده قرار گیرد. در اسـتعمال خارج اگر کسی گوشش بر اثر عوارض روماتیسم کر شود و یک تکه پنبه را بـا آب سـیر مرطوب کنـد و در گوش بگـذارد ثقـل سامعه وی برطرف می‌شود. سـرانجام اگر در گونیهای برنـج یا گندم و یا حبوبات دیگر، کیسه‌های کوچکی که محتوی حبه‌های سـیر است بگذارند هیچوقت دچار حملات و صدمات شپشه نخواهد شد.
از معایب مصـرف سیر، بوی ناپسند آن است که به سرعت از راه ریه دفع می‌گردد. بوی بد سیر را می‌توان با چند قطره اسانس آنژلیـک رفع کرد و یا نیم ساعت پس از مصـرف آن، یک عـدد سـیب رنـده شـده و یا یک قاشق عسل خورد و یا آنکه برگ جعفری جوید. در مواردی که تحریکی در دستگاه هاضمه وجود داشته باشد باید از مصرف سیر خودداری کرد.
طی سالهای اخیر قرصـهائی از سیر درست شده که در داروخانه‌ها به فروش می‌رسد و مورد استفاده کسانی است که نمی‌توانند بوی سیر را تحمل کنند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۷۹

Allium porrum تره: تیره لاله

تره که در اغلب نقاط گیلان کوار نامیده می‌شود در شمار پیازهاست و از سبزیهای مورد مصرف در تمام نقاط ایران است. تره به صورت سبزی خوردن، سبزی آش، سبزی پلو و کوکو و غیره مصرف می‌شود.
مصـرف آن برای مبتلایـان به سوء هضم، چاقی، درد مفاصل، نقرس، تصـلب شـرائین و یبوست دائمی توصـیه می‌گردد. تره از سبزیهـای مـدر و بسـیار مفیـد است. اثر خلط‌آور و نرم‌کننـده دارد؛ سوپ آن حبس البول، آب آوردن انسـاج و سـنگ کلیه را درمـان می‌کنـد در موارد گرفتگی صـدا، گریپ، سـرفه، ورم گلو و نـای و تمـام حالاـت التهابی حاد و مزمن دسـتگاه تنفس و سیاه‌سرفه مصرف می‌گردد.

Alnus spp :Betulaceae توسکاها: تیره غان

درختانی هستند به بلندی حدود ۳۰ متر با پوستی قهوه‌ای تیره و شـیاردار و شاخه‌های جوان بـدون کرک یا کرکدار و برگهای سبز تیره واژ تخم‌مرغی یا تخم‌مرغی با قاعده‌ای شـبه قلبی. میوه و گل این درختان بصورت شاتونهائی است که توسط فلسهائی

دانه را دربر می‌گیرند و عموما پس از رسیدن سیاهرنگ می‌شوند.
توسکاها عموما در مناطق جنگلی شمال ایران در کنار جاده‌ها و مناطقی که دارای نور کافی هستند، می‌رویند و به محض روشن شدن و قطع یکسره جنگل جایگزین سایر درختان صنعتی می‌گردند. چوب این درختان از نظر صنعتی با ارزش نبوده و بیشتر به مصرف کارهای غیرظریف و تهیه تراورس و تخته می‌رسد. دو گونه از آن با نامهای توسکا قشلاقی Alnus glutinosa در مناطق پست و توسکا ییلاقی Alnus subcordata در ارتفاعات استان گیلان می‌رویند.
اگرچه مصارف داروئی این درختان در طب سنتی ایران رایج نیست، اما برگهای جوان و پوست این درختان حاوی تاننها و آنتراکینین هستند و در نتیجه قابض و تلخ بوده در درمان کاتاره روده‌ای، اسهال مزمن و خونریزیهای داخلی مورد استفاده قرار می‌گیرند. برگهای تازه و سائیده شده آن برای درمان ترک‌خوردگی سینه و دملها تجویز می‌شود.

Amaranthaceae: Amaranthus spp تاج‌خروسها: تیره تاج‌خروس

گیاهانی هستند یکساله یا چند ساله علفی با برگهای متناوب و کامل و گلهای فاقد گلبرگ یک جنسی با دو برگک غشائی، درفشی‌شکل خاردار که به صورت محوری یا سنبله‌های انتهائی در محور برگها قرار گرفته‌اند و تولید دانه‌های سیاهرنگ فراوانی می‌نمایند.
غالب گونه‌های Amaranthus در ایران به صورت علف هرز در مزارع، مراتع مزارع آیش باغها و کناره جاده‌ها و پیاده‌روها می‌رویند. در استان گیلان گونه‌های چندی از این جنس می‌رویند که مهمترین آنها عبارتند از: ترشه‌تره چواش، که به صورت علف هرز در غالب نقاط استان پراکنده شده‌اند.
برگ انواع تاج‌خروس در اوایل فصل بهار گاهی به صورت سبزی آش به همراه دیگر سبزیهای صحرائی توسط روستائیان مصرف می‌گردد.

Primulaceae: Anagalis arvensis آناغالیس: تیره پامچال

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست، برافراشته یا خوابیده روی سطح زمین به ارتفاع حدود ۲/۵ تا ۷۰ سانتیمتر با برگهای متقابل یا گاهی فراهم و پهنگی تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی کشیده، و گلهای آبی تا قرمز با دم گلی نسبتا بلندتر از برگهائی که در کنارش قرار دارند.
آناغالیس گیاهی است که در غالب نقاط ایران از جنوب تا شمال به صورت علف هرز در زمینهای زراعی، حاشیه رودخانه‌ها، روی خاکهای رسی و شنی و در شیبهای صخره‌ای می‌روید. در استان گیلان نیز یکی از علفهای هرز مهم مزارع، باغچه‌ها و گلدانها و اراضی آیش می‌باشد.
اندامهای مختلف آناغالیس دارای اثرات درمانی گوناگونی هستند.
اعضای مختلف گیاه دارای دو نوع ساپونین می‌باشند. ساپونینها طعمی تلخ دارند و از راه خوردن، ایجاد مسمومیّت در انسان نمی‌کنند. ولی اگر حتی به حالت محلول بسیار رقیق به خون تزریق شوند موجب همولیز و از بین رفتن

گلبولهای قرمز خواهند شد. ساپونینهای موجود در گیاه، دارای اثری تحریک‌کننده بر روی پوست و مخاطها می‌باشند از این جهت مصرف آن نباید بی‌رویه صورت گیرد، زیرا ممکن است سبب مسمومیّت شخص گردد.
از نظر درمانی آناغالیس گیاهی خلط‌آور و مدر است و در بیماریهای سینه و دستگاه دفع ادرار می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد. با مصرف این گیاه، اخلاط سینه حالت سیلان و روان پیدا می‌کند و به سهولت دفع می‌گردد. به علاوه سرفه و ناراحتیهای دیگر بیمار از میان می‌رود.
در استعمال خارج، له‌شده اعضای گیاه به صورت ضماد یا شیره و یا جوشانده‌های غلیظ آن بر روی زخمهای دردناك و اولسرها نتایج مفیدی در بردارد. همچنین جوشانده اعضای گیاه به صورت لوسیون، بر روی زخمهای ملتهب و محل گزیدگی حشرات دارای اثرات سودبخشی است و به صورت حمام موضعی پا (قرار دادن پا در جوشانده) نیز در بیماری نقرس مورد استفاده قرار می‌گیرد.

شوید: تیره جعفری Anethum graveolens :Umbelliferae

گیاهی است یکساله با ساقه‌ای بدون کرك با رنگ سبز کاهوئی و شاخه‌های فراوان در بخش فوقانی، برگهای قاعده‌ای ۳ تا ۵ بار شانه‌ای با قطعات طویل نخی‌شکل و بوئی خوش و گلهای زردرنگ در گل آذین چتری در انتهای شاخه‌ها.
اگرچه این گیاه به صورت خودرو دیده نمی‌شود، ولی در اغلب نقاط ایران کشت گردیده به عنوان سبزی پلوئی مصرف می‌شود. در استان گیلان نیز در غالب نقاط در مزارع و باغها و گاهی باغچه‌های منازل کشت می‌شود.
میوه آن اثر نیرودهنده، مقوی معده، هضم‌کننده غذا، بادشکن، مدر، ضد تشنج، رفع استفراغ، آرام‌کننده و زیادکننده ترشحات شیر دارد. اضافه کردن مقدار کمی از میوه این گیاه به جوشانده‌ها اشتهاآور و آرام‌کننده اعصاب است، امروزه مصرف سرشاخه و برگ شوید برای کم کردن چربی خون و کم کردن کلسترول خون توصیه می‌گردد.

کرفس: تیره جعفری Apium graveolens :Umbelliferae

گیاهی است دو ساله یا چندساله با برگهای قاعده و ساقه‌ای یکبار شانه‌ای و برگهای بالای ساقه سه بخشی با ساقه‌ای نسبتا راست و پرشاخه در بخش فوقانی و گلهای سفیدرنگ در گل آذین چتری در انتهای شاخه و یا محور برگها.
این گیاه در استان گیلان در دشتهای ساحلی و زمینهای مرطوب اطراف انزلی، لاهیجان و رشت می‌روید.
نوع اصلاح شده این گیاه به عنوان یکی از سبزیهای خورشتی با ساقه‌های ضخیم و سفیدرنگ در غالب سبزی‌فروشیها در فصل زمستان و بهار به فروش می‌رسد، با ترکیبات گوناگونی که دارد مدر، مقوی معده، ضد اسکوربوت، نیرودهنده، بادشکن، صفرابر و تب‌بر است. ریشه آن برای درمان آب آوردن انساج، بیماریهای نقرس، روماتیسم، حالات مربوط به زیادی اسید اوریك، خیز عمومی بدن، سنگ کلیه، یرقان، نزله‌های ششی، آسم مرطوب، ضعف‌های مربوط به سیستم عصبی، ضعف عمل معده و بیماریهای مثانه و آلبومینوری مورد استفاده قرار می‌گیرد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۱

بادام زمینی: تیره نخود Arachis hypogaea :Leguminosae

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست به بلندی حدود ۵۰ سانتیمتر و برگهای شانه‌ای زوج غالبا دو برگچه‌ای با برگچه‌های بزرگ بیضوی تا واژ تخم‌مرغی بدون کرک و گوشواره‌های بزرگ به طول ۴۰ سانتیمتر.

گلهای پروانه‌آسای زردرنگ با دمگل بلند و غالبا محوری و منفرد با میوه ناشکوفای زیرزمینی، استوانه‌ای مشبک با ۱ تا ۳ دانه که در فواصل دانه‌ها بهم آمده و دارای فرورفتگی می‌باشد از مشخصات این گیاه است.

بادام زمینی یکی از گیاهان زراعی استان گیلان است و مردم محلی آن را در باغها و باغچه‌های خود به خاطر دانه‌های لذیذ آن کشت می‌نمایند. بیشترین رویشگاه و محل زراعت آن در اطراف آستانه اشرفیه است.

بادام زمینی یا پسته زمینی که در خارج به آراشید معروف است بیشتر در گیلان و مخصوصا آستانه اشرفیه پرورش می‌یابد. بادام زمینی فقط در آب و هوای گرم و مرطوب رشد پیدا می‌کند. زمینهای شنی و آهکی بهترین محل برای کشت این محصول است. محل کشت مخصوصا باید به حدّ کافی مرطوب و نرم باشد تا ریشه گیاه بتواند به آسانی در آن فرو رود و محصول دلخواه را حاصل نماید. شادروان استاد پورداود در مورد چگونگی آشنائی مردم گیلان با بادام زمینی و کشت آن در این منطقه در کتاب «هرمزدنامه» چنین می‌نویسد:

«پسته زمینی از گیاهانی است که از امریکا به ایران آمده و نام فارسی پسته زمینی به خود گرفته است، در یزد به پسته زمینی، بادام کوهی و در شهرهای مختلف ایران بادام زمینی و یا بادام شامی و در آذربایجان به آن پستخ [فستق می گویند. من نخستین بار آن را در بیروت دیدم و در تابستان ۱۲۸۹ هجری خورشیدی که به رشت، شهر زادگاهی خود برمی‌گشتم مقداری از آن را که در سوریه فستق العبید می گویند با خودم آوردم و به پدرم دادم. او دهی در یک فرسنگی شهر به نام آتشگاه داشت که در آنجا کاشته شد و پس از بیست و هفت سال که به ایران برگشتم یکی از محصولات بزرگ گیلان را پسته زمینی دیدم که در آستانه اشرفیه کشت آن زیاد شده است. حالا ـ نمی‌دانم که این محصول نتیجه همان مقداری است که من با خود به ایران آوردم و یا دیگری پس از من به ایران آورده و کشت آن را رواج داده است. چون این گیاه در زمینهای شنی خوب پرورش می‌یابد کرانه‌های دریای خزر بهترین محلّ کشت آن است و امید است که کشت و زراعت آن روزبروز زیادتر شود ...» از نظر ترکیبات شیمیایی در آراشید مقدار قابل ملاحظه‌ای گلوسید (آمیدن)، مواد چرب، مواد پروتئیک، کولین، بتائین، مواد ازته، و ویتامین‌های F، B، A و D وجود دارد. مقدار مواد فوق برحسب آب و هوا در کشورها و مناطق مختلف فرق می‌کند. علاوه بر آن، آراشید دارای ماده‌ای است که خون افراد مبتلا به بیماری هموفیلی را بند می‌آورد. ضمنا وجود ویتامین‌های B ۱ و D در پوسته‌های قرمز و در لپه‌های دانه محقّق گردیده است که اغلب این پوسته‌ها پس از بو دادن به آسانی از لپه‌ها جدا می‌گردند و یا تمایل سریع به جدایی دارند.

آراشید برای تغذیه در نقاط بومی گیاه به کار می‌رود و در بعضی نقاط دانه‌های سرخ کرده و بوداده آن را مصرف می‌کنند. در امریکا دانه‌های آراشید را کباب می‌کنند و به مصرف می‌رسانند و علاوه بر آن یک نوع چربی آراشید به نام کره آراشید نیز در این کشور مصرف می‌شود.

روغن آراشید مصارف صنعتی و غذائی فراوان دارد. روغن آراشید یک حلّال افیسینال است. از ریشه، برگ و دانه‌های یک نوع آراشید که بومی آفریقای استوائی است، بر ضد تب‌های صفراوی هماتوریک استفاده به عمل می‌آید و نیز در بعضی مناطق دانه‌های آن را بو می‌دهند و به نام قهوه سیاه به جای قهوه اصلی به مصرف می‌رسانند.

روغنی که از دانه‌های آراشید گرفته می‌شود بسیار خوشمزه است و با روغن زیتون برابری می‌کند. در سراسر اروپا روغن آراشید را همراه با سالاد و اغلب اغذیه به مصرف می‌رسانند. بدین سبب آراشید در اروپا به اسامی:
پسته زمینی، بادام زمینی، گردو زمینی، فندق زمینی، لوبیا زمینی، بلوط زمینی و فندق نخودی نیز نامیده می‌شود.
همچنین از نظر خواص درمانی، روغن آراشید به علّت دارا بودن ویتامینF (اسید آراشیدونیک) و فقدان کلسترول خالص، برای افرادی که چربی خونشان زیاد است مفید می‌باشد و از بروز بیماری آتروم (جمع شدن چربی در جدار شریانها) جلوگیری می‌کند.
در روغن بادام زمینی استرولی وجود دارد که اثر ضد کلسترول حقیقی دارد. برای افرادی که چربی خونشان (کلسترول) زیادتر از حدّ طبیعی باشد و یا افرادیکه دچار سکته قلبی شده‌اند نه تنها مفید است بلکه نقش دارویی و درمانی مؤثّر هم دارد. زیرا امروزه معلوم گردیده است که اگر مقدار مصرف این قبیل روغن‌های مایع زیاد شود کلسترول خون بالا نمی‌رود بلکه پایین هم می‌آید. بادام زمینی به علّت دارا بودن ویتامین‌های گروه(B) برای رفع بی‌قوتی ماهیچه‌ها، کمبود فشار خون، خستگی شدید، گیجی، بی‌حوصلگی، بهت‌زدگی، ترس و دلهره مفید است. همچنین مصرف بادام زمینی برای کودکان مبتلاـ به راشیتیسم مفید و مؤثّر است. نیز اخیرا به ثبوت رسیده که ویتامین(D) موجود در بادام زمینی مقدار اسید و ترشّحات معده را زیاد می‌کند و باعث افزایش اشتها می‌گردد؛ بنابراین در رشد و نموّ کودکان در حال رشد بی‌نهایت سودمند است.
برای رفع پوسته‌پوسته شدن کف دست می‌توان از روغن آراشید سود جست و با مالیدن آن روزی چند نوبت، به درمان این عارضه پرداخت. روغن آراشید برای درمان شوره سر و ریزش مو نیز مؤثّر است. برای این منظور لازم است روغن آراشید را روی پوست سر بمالند و پس از نیم ساعت آن را با سدر بشویند.
نظر به اینکه آراشید دارای اسیدهای آمینه (آرژی‌نین- هیستیدین- سیستین لیزین) می‌باشد که فاقد مواد سلولزی است در خوردن آن نباید افراط کرد، زیرا سبب یبوست شدید مزاج می‌گردد.

Arctium lappa :Compositae باباآدم: تیره کاسنی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای ضخیم و کرکدار پنبه‌ای تار
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۲
عنکبوتی سفید و شیاردار و منشعب و شاخه‌دار از قاعده یا در بخش فوقانی با برگهائی با پهنک بزرگ قلبی‌شکل.
گلهای آن لوله‌ای قرمزرنگ مجتمع و کپه‌ای است که توسط برگهای تغییر شکل یافته‌ای به نام برگه‌های (گریبان) سرعصائی و قلاب‌مانند دربرگرفته شده‌اند.
باباآدم در مناطق مرطوب سایه، کنار نهرها و جویبارها، در حاشیه جاده‌ها و باغها و در حاشیه مزارع می‌روید و از برگهای بزرگ و کپه‌هائی که با برگه‌های قلاب‌مانند خود به لباس یا موی انسان و پوست چهارپایان می‌چسبند شناخته می‌شود و بخاطر داشتن برگهای بزرگ آن را باباآدم نامیده‌اند. البته در زبان فارسی باباآدم تقریبا به کلیه گیاهانی که برگهای بزرگ و پهن دارند اطلاق می‌گردد.
ریشه باباآدم دارای اثر تصفیه‌کننده خون، مدر و معرق بوده برای رفع نقرس، رماتیسم، رفع عوارض سیفلیس و در درمان بیماری قند بکار می‌رود.

ریشه باباآدم محتوی اینولین، اسانسهای روغنی، لعاب، تاننها و مواد ضدمیکروبی و ضدباکتری است. از ریشه باباآدم همچنین در دفع خیز عمومی بدن، سنگ کلیه، رفع جوشهای صورت، دانه‌های غرور و بیماریهای پوستی، رماتیسم و قولنجهای کبدی و نزله‌ای ششی استفاده می‌شود.

زردآلو: تیره گل سرخ Armeniaca vulgaris :Rosaceae

درخت یا درختچه‌ای است با تنه راست و پرشاخه با پوستی در جوانی قرمز متمایل به قهوه‌ای و در سنین بالاتر سیاه‌رنگ و غالبا شیاردار و گاهی خاردار. برگهای آن تخم‌مرغی پهن با حاشیه‌ای دندانه اره‌ای و بدون کرک به رنگ سبز روشن و خزان‌کننده است. گلهای سفیدرنگ آن به صورت منفرد یا دوتائی قبل از تولید برگ ظاهر گردیده و میوه آن آبدار به رنگ زرد روشن تا زرد تیره است.
زردآلو یکی از درختان میوه کاشته شده در ایران می‌باشد و نوع اصلاح شده آن قیسی نامیده می‌شود.
این درخت بیشتر در مناطق معتدله و معتدله سرد کشت می‌گردد و اگرچه ممکن است در استان گیلان کمتر غرس شود لیکن میوه آن در فصل بهار جایگاه خاصی در میان میوه‌های مصرفی مردم دارد.

افسنطین: تیره کاسنی Artemisia absinthium :Compositae

گیاهی است علفی چندساله معطر با ساقه‌ای راست و پرشاخه در بالا پوشیده از کرکهای کوتاه- خاکستری و با ساقه‌های عقیم بسیار در کنار ساقه اصلی و ساقه بارور منفرد یا چندتائی راست و استوانه‌ای با شیارهای کم‌عمق به ارتفاع ۵۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر پوشیده از برگ.
افسنطین یکی از گیاهان داروئی ایران بوده و اغلب در مناطق شمالی ایران در مناطق مرطوب و با خاک نسبتا خوب رشد می‌نماید در ارتفاعات کوهستانی گیلان در اطراف دیلمان و اسپیلی، اسالم و آستارا می‌روید و با برگهای نقره‌ای رنگ خود کاملا مشخص است.
سرشاخه برگدار این گیاه حاوی ماده مؤثره اسانس روغنی است که محتوی تویول و شیره تلخ، ابسین‌تین، اسیدهای آلی و تاننها است. قسمتهای محرکه آن تلخ بوده در درمانهای داخلی یا به صورت مخلوط برای تحریک اشتها، ترشح معده و صفرا، علیه قولنج‌های روده‌ای، به عنوان تقویت معده، مقوی قلب، تب‌بر، مدر، قاعده‌آور، ضد کرم و ضد عفونی‌کننده بکار می‌رود.
در دفع اسهالهای مزمن، نفخ و تب نوبه اثر عالی دارد. سرعت جریان خون را زیاد و ترشح ادرار را افزایش می‌دهد.
گونه‌ای از آن‌که در سواحل دریای مازندران، از گیلان تا آستارا می‌روید، در رشت و اطراف آن به «واش» و «گندواش» معروف است.
ابو علی سینا در کتاب «قانون» می‌نویسد: افسنطین لباس را از بید و گزند حشرات نگاه می‌دارد و اگر با مرکب ترکیب شود رنگ مرکب ثابت می‌ماند و تغییر رنگ نمی‌دهد و کاغذ را از موش‌خوردگی محفوظ می‌دارد ... افسنطین رنگ و روی را زیبا می‌کند، برای داء الثعلب (موخوره) و داء الحیه (فلس‌فلس شدن پوست) مفید است. لکه‌های بنفش زیر چشم را می‌زداید و فوائد دیگری نیز دارد ... بخار پخته شده آن درد گوش را تسکین می‌دهد ... ضماد آن در مداوای ورمهای پشت گوش،

درد گوش و رطوبتهای گوش اثر مثبت دارد.
تناول آن با عسل از سکته جلوگیری می‌نماید ... هرنوع افسنطین و به ویژه نوع نبطی آن اگر به صورت ضماد درآید و به زیر چشم ببندند برای معالجه هرنوع درد کهنه و تیرگی چشم مفید است و اگر آن را با می پخته ضماد کنند و بر چشم نهند ضربان چشم، ورم چشم و جوش چشم را از بین می‌برد ... اگر پخته و افشره افسنطین را به مدت ده روز و هرروز به اندازه سه بولوس (۶/ ۱ مثقال) سر بکشند در باز گردانیدن اشتها تأثیر عجیبی دارد. شربت افسنطین معده را تقویت می‌کند و در بسیاری از حالتها مفید است. اگر کسانی که یرقان دارند، افشره افسنطین را به مدت ده روز و هرروز به اندازه سه اوقیه (معادل هفت مثقال) تناول نمایند فایده می‌بینند. شربت نامبرده برای مداوای استسقاء نیز مفید است ... افسنطین را چنانچه با عدس یا برنج بپزند و بخورند کرمها را از بین می‌برد. افسنطین مخلوط با سنبل باد شکم و معده را چاره‌ساز است. اگر افسنطین را با روغن حنا مرهم کنند و بر کبد و بر تهیگاه بمالند درد کبد و تهیگاه تسکین می‌یابد و اگر آن را با روغن گل سوری (محمدی) مرهم کنند یا با گل سوری مخلوط کنند درد معده را از بین می‌برد و سفتی آن را برطرف می‌کند ... افسنطین در بیرون راندن بول و روان کردن حیض ... و مداوای تب کهنه نافع است. در گذشته که پنی‌سیلین و داروهای میکروب‌کش کشف نشده بود، افسنطین بهترین داروی ضد میکروب به حساب می‌آمد و در مواقع شیوع امراض مسری مانند طاعون تجویز می‌گردید.
همچنین افسنطین تب‌بر و ضد یرقان و مانع آب آوردن انساج بدن است و در درمان اسهال مزمن مؤثر می‌باشد. ضماد پخته نمک‌زده این گیاه، بر روی زخمهای عفونی و تاولهای چرکین، اثر ضد عفونی‌کننده، مفید و التیام‌بخش دارد. برای این کار از تنتور آن نیز می‌توان استفاده کرد. افسنطین سرعت جریان خون را زیاد کرده خون را
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۳
به سوی خود جذب می‌نماید و برای رفع ترشحات زنانه مفید و مؤثر است.
افراد مبتلا به حساسیت و مبتلایان به خونریزی و ناراحتیهای جهاز هاضمه و زنان باردار باید از مداوا توسط افسنطین پرهیز نمایند و بیمارانی که آن را مصرف می‌کنند از مصرف پی‌درپی خودداری کنند، زیرا این گیاه دارای اسانسی با ترکیبات سمی است و مصرف مداوم آن ایجاد مسمومیت می‌نماید.

Artemisia annua :Compositae گندواش: تیره کاسنی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست و در بالا منشعب و شاخه‌دار بدون کرک یا کمی کرکدار به ارتفاع حدود ۳۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر با برگهائی دارای دمبرگ بلند و پهنکی با بریدگیهای زیاد سرنیزه‌ای، کامل یا دندانه‌ای و اغلب به رنگ سبز روشن و برگهای فوقانی کوچکتر و تقلیل‌یافته، گلهای کپه‌ای در گل آذین پانیکول‌مانند و باز و با شاخه‌های فراوان.
گیاه مذکور یکی از نباتاتی است که در محدوده جنگلی شمال ایران از آستارا تا آشخانه می‌روید و به صورت علف هرز در غالب نقاط مانند حاشیه جاده‌ها، مزارع، مزارع آیش، برنجزارها، حاشیه باغها و پارکها و خیابانها دیده می‌شود. در استان گیلان نیز کمتر جائی است که گندواش در آن وجود نداشته باشد.

Artemisia vulgaris :Compositae برنجاسف: تیره کاسنی

گیاهی است علفی چندساله کرکدار با ساقه‌ای مشخص و چندتائی و پرشاخه و منشعب در بخش فوقانی کرکدار یا بدون کرک به ارتفاع ۳۰ تا ۲۰۰ سانتیمتر عموما قهوه‌ای خوشرنگ با گلهای قاعده شانه‌ای بخش با دمگل کوتاه و قطعات سرنیزه‌ای نوک تیز با شانه‌ای بریده به صورت نامنظم دندانه‌ای اره‌ای یا کامل و بدون دندانه به رنگ سبز تیره در سطح فوقانی و پوشیده از کرکهای پتوئی متراکم سفید رنگ در سطح زیرین.

گلهای کپه‌ای آن در گل آذین پانیکول باز با شاخه‌های بلند گسترده یا راست و با شاخه‌های کوچک کم قرار گرفته‌اند.

برنجاسف یکی از علفهای هرز حاشیه جاده‌ها و مناطق جنگلی شمال ایران بوده در گیلان در اطراف بندر انزلی، اسالم، جاده اسالم به خلخال، اطراف آستارا، لاهیجان و رودسر می‌روید. جنبه داروئی و مصارف داروئی برنجاسف عموما شناخته شده می‌باشد به‌عنوان داروی تلخ، معطر، مقوی معده، ضد تشنج مدر، قاعده‌آور ضد کرم به کار می‌رود. دم‌کرده اعضای این گیاه مخصوصا ریشه آن مقوی دستگاه هاضمه بوده در رفع کم‌خونی و ضعف عمومی بدن، رفع اختلالات مربوط به سیستم عصبی مانند استفراغها، دردهای عصبی، صرع و هیستری به کار می‌رود، اثر نرم‌کننده، ضدعفونی‌کننده جهاز هاضمه و ضد انگل بودن آن قابل توجه است. در گذشته مبتلایان به انگل از دم‌کرده این گیاه استفاده می‌کردند.

Asperugo procumbens :Boraginaceae تیره گل گاوزبان

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای گسترده روی سطح زمین به ارتفاع حدود ۴۰ سانتیمتر و برگهای پائینی متناوب و فوقانی متقابل تا دوتائی و غالبا با کرکهای بسیار و چسبنده و گلهای بدون دمگل به رنگ آبی ارغوانی یا بنفش شونده و میوه‌های فندقه‌ای گلابی‌شکل با سطحی دارای زگیلهای کوچک.

گیاه فوق الذکر یکی از علفهای هرز مزارع، مزارع آیش، حاشیه مزارع و باغها و مناطقی با خاکهای آهکی و میان صخره‌هاست. در استان گیلان نیز از علفهای هرزی است که در اکثر نقاط به چشم می‌خورد. در کتاب شلیمر پزشک مخصوص ناصر الدین شاه از آن به عنوان بادرنجبویه نام برده شده که غلط است و گیاه فوق الذکر هیچگونه ارزش داروئی شناخته شده‌ای ندارد.

نام بادرنجبویه برای گیاه Dracocephalum moldavica صحیح است که در قسمتهای وسیعی از آذربایجان کشت می‌شود و عرق آن به عنوان دارو به مصرف می‌رسد.

Aster altaicus :Compositae ستاره‌ای: تیره کاسنی

گیاهی است علفی دوساله یا چندساله با ساقه‌ای راست و منشعب و پرشاخه به رنگ سبز یا خاکستری و شاخه‌های کوچکی که در انتها به یک گل منتهی می‌شود. به ارتفاع حدود ۲۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر.

گلهای آن مجتمع کپه‌ای به رنگ آبی آسمانی بسیار خوشرنگ می‌باشد.

ستاره‌ای، یکی از گیاهانی است که در مناطق مختلف معتدله و معتدله سرد ایران رویش یافته بیشتر در کنار جویبارها و مناطق مرطوب و دامنه‌ای کوهستانی و در استان گیلان در دره سفیدرود و ... می‌روید.

نوعی از ستاره‌ای امروزه در باغچه‌ها و حیاط منازل و گاهی پارکها کشت می‌گردد که با گلهای بنفش یا آبی متمایل به بنفش

فراوان خود و فرم رویشی پشته‌ای و کپه‌ای به نظر می‌رسد پارچه‌ای آبی‌رنگ را بر سر آن کشیده‌اند.
گونه دیگری از این جنس به نام Aster alpinus در ارتفاعات اسالم می‌روید.

Atropa belladonna :Solanaceae بلادون، شابیزک (شاهبیزک): تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای پرشاخه و منشعب در بالا به ارتفاع حدود ۵۰ تا ۲۰۰ سانتیمتر و برگهائی با دمبرگ کوتاه تخم‌مرغی- بیضوی، نوک‌دار، و گلهای بنفش متمایل به قهوه‌ای با رگه‌های قهوه‌ای‌رنگ، نسبتا درشت منفرد و محوری که کاسبرگ آن نیز به مرور زمان رشد کرده کم‌وبیش متورم به نظر می‌رسد. میوه آن بسته‌ای سیاهرنگ شفاف می‌باشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۴
بلادون گیاهی است که رویشگاه اصلی آن جنگلهای شمال ایران است و در استان گیلان نیز در مناطق مختلف جنگلی وجود دارد.
بلادون دارای الکالوئیدهای آتروپین، هیوسیامین، بلادونین، آتروپامین، اسید کریزاتروپیک می‌باشد دارای مصارف داروئی بسیار است از جمله بر روی سلسله اعصاب تأثیر کرده اثر آرام‌کننده و ضد تشنج دارد. در درمان بیماریهای آسم، سیاه‌سرفه، صرع، بی‌اختیاری دفع ادرار، سرعت انزال، دردهای معدی قولنجهای ناشی از مسمومیت سرب، یبوستهای مقاوم، دردهای آپاندیسیت، ناراحتیهای بواسیر، دریاگرفتگی، سرگیجه، قولنجهای کبدی و کلیوی، اسپاسمهای ناحیه مقعد و مهبل، ترشح عرق شبانه مسلولین به کار می‌رود.

Bellis perennis :Compositae مینای چمنی: تیره کاسنی

گیاهی است علفی چندساله با برگهای طوقه‌ای قاشقی‌شکل و بدون ساقه‌ای مشخص. گلهای سفید یا سفید متمایل به قرمزرنگ آن به صورت مجتمع و کپه‌ای روی دم گل آذین بلندی قرار گرفته است.
همانگونه که از نام آن برمی‌آید یکی از گیاهانی است که در چمن‌زارها و مناطق مرطوب رویش می‌یابد و در استان گیلان نیز در ارتفاعات اطراف عمارلو، رودبار، ماسوله و گردنه حیران رشد می‌نماید. نوع اصلاح شده آن به همین نام در فصل بهار به همراه بنفشه سه رنگ و همیشه‌بهار در باغچه‌ها و پارکها و حیاط منازل به عنوان گیاهی زینتی کشت می‌گردد.

Butomus umbellatus :Butomaceae هزار نی: تیره هزار نی

گیاهی است، علفی چندساله بدون کرک، آبزی یا رطوبت‌پسند و پایابی و ساقه‌های متعدد برافراشته به ارتفاع حدود ۴۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر. با برگهای خطی عموما متناوب و غلافی مشخص در قاعده کمی پیچیده و نوک‌دراز.
گلهای زیبای سفید با رگه‌های ارغوانی آن در گل آذینی چتری و انتهائی قرار گرفته‌اند.
هزارنی در دریاچه‌ها، استخرها، نهرها و جویبارها، مناطق باتلاقی و مردابی و آبهای کم‌عمق می‌رویند. در غالب نقاط مردابی استان گیلان مانند بندر انزلی، مرداب امیر کلایه و آبگیرهای اطراف صومعه‌سرا، رشت، فومن و لاهیجان دیده می‌شود.

Buxaceae: Buxus sempervirens – Buxus hyrcanica شمشاد خزری، کیش: تیره شمشاد

درخـت یـا درختچه‌ای است به ارتفـاع حـدود ۱۲ مـتر، غالبـا به صـورت درختچه‌ای همیشه سـبز در جنگلهـای شـمال ایران در جلگه‌های پست می‌روید.

شـاخه‌هـای جوان آن چهـارگوشه و برگهای متقابل آن تخم‌مرغی- بیضوی با رنگ سبز تیره در سـطح فوقانی و سبز روشن در سطح زیرین است. این درختچه در اسـتان گیلاـن در غـالب جلگه‌هـای جنگلی تـا ارتفـاع ۳۰۰ مـتر در اطراف جـاده انزلی به آستارا، اسالم به خلخال و مناطق دیگر استان دیده می‌شود.

درختچه فوق الذکر با داشتن برگهای همیشه سبز، زیبائی خاصی داشته و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۵

چوب بسیار خوشـرنگ آن در کارهای دستی اسـتفاده‌های گوناگونی دارد و از سـرشاخه‌های بریده آن نیز برای گل‌آرائی در غالب گلفروشیها استفاده می‌شود.

برگ شـمشاد دارای طعم تلخ بوده حاوی تاننها، الکالوئیدبوکسـین و اسانسهای روغنی است. دم‌کرده آن در صورت بالا بودن درجه حرارت بـدن یا ورم مجاری صـفراوی و ادراری مؤثر بوده و تب‌بر نیز می‌باشد. در مصارف خارجی از برگهای این گیاه برای تهیه کمپرسها با حمامهای ضد درد روماتیسم، نقرس و بیماریهای پوستی استفاده می‌شود.

Caesalpinaceae: Caesalpinia gilliesii ابریشم مصری: تیره ارغوان

درختچه یا درختی است کوتاه به ارتفاع حدود ۳ متر با شاخه‌های نسبتا فراوان به رنگ قهوه‌ای متمایل به سیاه با لکه‌های سفید و برگهای مرکب شانه‌ای با حدود ۱۰ جفت برگچه بیضوی‌شکل.

گلهای زیبای درشت و زردرنگ آن در خوشه‌های انتهائی دارای پرچمهای بلندی به طول ۶ تا ۷ سانتیمتر و به رنگ قرمز است که از گلبرگها بلندتر بوده و زیبائی خاصی به آن می‌بخشد، میوه آن لوبیائی‌شکل است.

این درختچه بومی ایران نیست، لیکن در سالهای اخیر به صورت زینتی در اکثر نواحی معتـدله و معتـدله سـرد کشت گردیده و در استان گیلان نیز گاهی در بلوارها و حاشیه خیابانها و پارکها دیده می‌شود.

Compositae: Calendula officinalis همیشه‌بهار: تیره کاسنی

گیاهی است علفی یکساله یا چندساله با ساقه‌ای برافراشـته و پرشاخه در بالا و عموما معطر به ارتفاع حدود ۱۰ تا ۵۰ سانتیمتر با برگهای کامل یا دنـدانه سینوسـی بدون دمبرگ با گل آذینی پرشاخه و گلهای مجتمع کپه‌ای با گلچه‌های کناری زبانه‌ای زرد مایـل به نـارنجی بسیار خوشـرنگ و گلهـای میـانی طبق لوله‌ای. میوه آن فنـدقه‌ای است که در سـطح پشتی دارای چروکهـای عرضی و غده‌دار می‌باشد.

همیشه‌بهار یکی از گیاهانی است که در غالب نقاط ایران به عنوان زینتی در باغچه‌ها، پارکها و حیاط منازل به همراه بنفشه سه رنگ، مینای چمنی و امثال آنها کاشته می‌شود. در استان گیلان نیز در پارکها، باغچه‌ها و بلوارها کشت می گردد.

گل همیشه‌بهار تصفیه‌کننده خون، قاعده‌آور و التیام‌دهنده بوده و نیرودهنده و ضد تشنج می‌باشند، از آن برای تحریک فعالیت کبدی و خصوصا صفرا استفاده می‌شود. برای تسکین اسپاسمهای معده یا روده‌ای نیز به کار می‌رود.
در مصارف خارجی با اثر دادن بر روی زخمهای سطحی، سوختگی، سرمازدگی و رفع دانه‌های جلدی و اگزما اثر مفید دارد و در رفع جوشهای صورت، کورک، پینه بستن دست یا پا، میخچه و زگیل مفید می‌باشد. گل همیشه‌بهار در معالجه بیماریهای پوستی نیز به کار می‌رود.

Calligonum persicum :Polygonaceae اسکنبیل: تیره علف هفت بند

درختچه‌ای است پرشاخ و توده‌ای به بلندی حد اکثر ۲ متر با شاخه‌های خمیده و سفیدرنگ و شاخه‌های کوچک نازک و ظریف، با برگهای درفشی‌شکل و ریزان. گلپوش سفیدرنگ آن در انتهای شاخه به صورت خوشه‌ای و نسبتا متراکم قرار گرفته میوه‌های بالدار و غشائی آن در انتهای بالها دارای رگه‌های بسیار بوده به رنگ قرمز خوشرنگ و زیباست.
این درختچه در استان گیلان فقط در دره سفیدرود در حوالی منجیل و رودبار در دامنه‌های کوهستانی منطقه می‌روید و شاید بتوان آن را انحصاری این ناحیه دانست. انواع دیگر این درختچه در ایران که تعداد آنها به ۱۷ گونه می‌رسد بیشتر در خاکهای شنی و دشتها و بیابانهای ایران می‌رویند و غالبا در کارهای حفاظت خاک و تثبیت شن به کار می‌روند.

Calystegia silvatica :Convolvulaceae تیره پیچک

گیاهی است علفی با ساقه‌ای پیچنده و بالارونده به طول ۴ متر یا بیشتر با برگهای بزرگ کم‌وبیش پیکانی یا قلبی با لبه‌ای کامل و گلهای سفید درشت و قیفی‌شکل به طول ۵۵ تا ۷۵ میلیمتر.
گیاه فوق الذکر انحصاری شمال ایران بوده رویشگاه آن حاشیه جنگلها، بیشه‌زارها و پرچین حاشیه باغها و مزارع می‌باشد و شاید بتوان گفت یکی از معمولی‌ترین گیاهان جنگلهای شمال ایران است.

Camellia japonica :Theaceae کاملیا: تیره چای

درختچه‌ای است همیشه سبز با شاخه‌های فراوان به ارتفاع ۲ تا ۴ متر با برگهای پهن بیضوی یا تخم‌مرغی به طول ۵ تا ۸ سانتیمتر و با لبه‌ای دندانه اره‌ای و بدون کرک به رنگ سبز تیره و کاملا درخشان با گلهای پرپر (نوع کاشته در ایران) قرمز یا سفید و بسیار زیبا که عموما در ماههای فروردین تا اردیبهشت و اوایل خرداد گل داده و زیبائی خاصی دارد.
این گیاه در استان گیلان در پارکها، باغچه‌های منازل غالبا به خاطر جنبه زینتی آن کشت می‌شود.
میوه کاملیا به صورت پوشینه، سه قسمتی و محتوی یک یا دو دانه است.
کاملیا انواع مختلف دارد که هرکدام دارای اختصاصات معینی هستند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۶

چای: تیره چای Camellia sinensis or Thea sinensis :Theaceae

درختچه و یـا گـاهی درختی است همیشه سبز و بـا سـاقه‌ای پرشاخه و غالبا درهم رفته، با برگهای چرمی دارای دمبرگ کوتاه، بیضوی تا بیضوی باریک و لبه‌ای دندانه‌دار به داخل خمیده.

گیلان مرکز تولیـد چای ایران است. در برخی از نقاط دیگر کشور ما نظیر مازندران نیز چای کشت می‌شود ولی محصول هیچ نقطه‌ای از نظر کیفیت با محصول چای گیلان- مخصوصا لاهیجان- قابل قیاس نیست.

استفاده از چای به عنوان آشامیدنی گرم با آنکه در ایران سابقه طولانی ندارد، ولی امروزه رایج‌ترین و اساسـی‌ترین نوشـیدنی مورد نیاز تمام طبقات مردم ایران است. این آشامیـدنی رایـج، مصـرف درمانی قابل توجّهی نیز دارد که کمتر مورد توجّه مردم است.

قسمت مورد استفاده درختچه همیشه سبز چای، برگها و به ویژه جوانه‌های انتهائی آن است که در اصطلاح محلّی گیلان به آن ذپّه Zappe می‌گوینـد. این برگهـا و جوانه‌ها پس از بو دادن و انجام یک رشـته اعمال مخصوص به صورت چای سبز و سیاه درمی‌آیند و جهت مصرف به بازار فروش عرضه می‌گردند.

چای سبز از بو دادن برگهای تازه بـدون دمبرگ، به عمل می‌آیـد که آنها را در طشـتهای بزرگ می‌ریزند و بلافاصـله حرارت می‌دهند. وقتی برگهای چای را مدّتی بگذارند تا تخمیر گردد، محصولی که از آنها فراهم می‌آید، چای سیاه نام دارد.

دربـاره چگـونگی کشـف چـای افسـانه‌هـای گونـاگونی وجود دارد. همچنین در مورد آشـنایی اروپائیـان بـا این گیـاه مفیـد و چگونگی انتقـال آن به کشورهـای اروپائی در کتابها آمـده است که زادگاه چای، کشور چین بوده که از آنجا به هنـد رفت و مردم آسـیا بـا چـای از چنـد هزار سـال پیش آشـنائی داشـتند، ولی اروپائیـان از پانصـد سال پیش با چای آشـنا شدنـد. چای را نخستین بار انگلیسـیها از مسـتعمره هنـد به انگلیس بردند، ولی راز آن را تا سـیصد سال فقط برای خود نگه داشـتند. تا اینکه از دویست سال پیش ناگهان بروز یک تصادف، پای چای را به آلمان و از آنجا به اروپای غربی و بعد به اروپای شرقی باز کرد.

ماجرای تصادف مزبور در «تاریـخ چای از آسـیا تا اروپا» ذکر گردیـده که خلاصه آن به نقل از کتاب «نسـخه‌های تندرستی از طبّ طبیعی» چنین است:

«دویست سـال قبـل، یـک کشـتی بادبـانی انگلیسـی که از هندوسـتان به انگلسـتان می‌رفت و محموله چـای بـا خود داشت، در نزدیکی سواحـل دریای شـمال دسـتخوش طوفان شـد و امواج کوه‌پیکر، این کشـتی را برداشـته در ناحیه واسـرکانت، از نواحی شرقی آلمان، به خشـکی بردنـد و به گل نشاندند. اهالی واسـرکانت، وقتی به سـراغ کشـتی رفتند آن را تهی از ملوان و ناخدا و در عوض مالامـال از نوعی سبزی خشـک و سـیاه‌رنگ دیدنـد. آنها در طول عمر خود هرگز چای ندیـده بودنـد. از عطر چای خوشـشان آمد و آن را به خانه بردند و با مقداری روغن در ماهی‌تابه ریخته، سرخ کردند و از آن غذائی ترتیب دادند.

لیکن مزه این غذا به مذاق آنان خوش نیامد. آنگاه نمونه گیاه مزبور را به پایتخت فرسـتادند و از افراد مطلّع و صاحب‌نظر برای شناسائی این مادّه کمک خواسـتند. تا شـش ماه بعد، به دنبال یک سلسله اقدامات سیاسی و دولتی و جاسوسی دریافتند که آن مادّه خشک، گیاه چای نام دارد و به منظور تهیّه یک نوشیدنی مطبوع و آرام‌بخش به کار می‌آید.»

کشت و صنعت و رواج مصرف چای در ایران نیز سابقه طولانی ندارد.

اوّلین مزارع چای به همّت محمّد میرزا ملقّب به کاشف السّلطنه، بانی چایکاری در ایران، به سال ۱۲۷۹ شمسی، مقارن با ۱۹۰۱ میلادی در لاهیجان و سپس تنکابن (شهسوار) احداث شد.

زارعین شمال ابتدا از کشت چای استقبال نکردند، لذا بازرگانان کماکان به وارد کردن چای از هندوستان و سیلان ادامه دادند. لیکن موقعی که بر اثر مساعی کاشف السّلطنه پی‌بردند که بوته چای حدود ۹۰ تا ۱۰۰ سال عمر می‌کند و سالی چند بار محصول می‌دهد کم‌کم به کشت این گیاه پرسود رغبت پیدا کردند.

بطوری که می‌گویند کاشف السّلطنه برای نیل به این منظور مثل یک کارگر در مزارع چای کشور چین به کار پرداخت تا به رموز کشت آن آگاهی حاصل کرد؛ سپس در بازگشت به ایران، مقداری از نشاء چای را با خود به گیلان آورد و در لاهیجان به زمین نشاند و به توسعه آن پرداخت.

گفته شده است که کاشف السّلطنه بذر چای را (که تقریبا شبیه به فندق است ولی پوست آن نازکتر، شکننده‌تر و سیاهتر از فندق می‌باشد) با جاسازی و پنهان کردن آن در جوف عصای خویش به ایران آورد و به کشت آن پرداخت.

درخت چای اگر به حال خود رها شود به‌طور خودرو، به ارتفاع متجاوز از ۱۰ متر می‌رسد ولی در نمونه‌های پرورش‌یافته از ۲ متر تجاوز نمی‌کند.

معمولا ـ از درختچه چای سه بار در هرسال برگ‌چینی می‌کنند و تا عمر درختچه به هشت سال یا ده سال برسد بهره‌برداری از آن همچنان ادامه می‌یابد و چون از این سنین بگذرد بهره‌برداری از آن را متوقّف می‌سازند و می‌گویند که پیر شده است و دیگر بهره‌برداری از آن صرفه ندارد.

بهترین زمین برای کشت چای، زمینی است که دارای سنگهای آتشفشانی باشد، زیرا گیاه چای احتیاج به شبه فلز (فلوئور) دارد و آن نیز در این نوع زمینها فراوان است. به این دلیل در ژاپن مزارع چای معمولا در مجمع الجزایر آتشفشانی قرار دارد و آب و زمین و هوای آن سرشار از شبه فلز فلوئور می‌باشد.

چای نواحی مختلف، کم‌وبیش دارای مواد زیر است:

آب- خاکستر حاصل از گیاه- مواد ازته- مواد چرب- تانن- تئین- اسانس- موادی نظیر رزین‌ها- پکتین- صمغ- سلولز و دکسترین.

همچنین در چای مواد مؤثّری چون پورین‌ها- گزانتین- تئوفیلین- آدنین و غیر آنها نیز یافت می‌شود. وجود مواد اخیر باعث می‌گردد که بر اثر افراط در مصرف چای، موجبات ناراحتی مخصوص به نام تئیسم در انسان فراهم شود.

همچنین در چای مقدار زیادی اسید اکسالیک و املاح معدنی چون فسفاتها و اکسالاتهای پتاسیم، کلسیم، منیزیوم و منگنز وجود دارد.

مصرف دم‌کرده چای، باعث تسریع حرکات تنفّسی و گردش خون می‌گردد. با مصرف آن، احساس تجدید نیرو، همچنین تقویت قوای فکری می‌شود و اثر درمانی در تصلّب شرائین و ممانعت از بروز آن دارد. نیز در

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۷

بعضی از افراد، نوشیدن چای ایجاد بیخوابی می‌کند. مقدار زیاد آن، عوارضی نظیر سردرد، لرزش‌های عصبی، کرخ شدن و غیر آن پیش می‌آورد و اگر ادامه آن به صورت عادت تدریجی درآید، ایجاد یبوستهای سخت و مقاوم، سوء هضم، لاغر شدن تدریجی توأم با ناراحتیهای عصبی می‌کند. دم‌کرده چای را می‌توان برای شستشوی چشم (کولیر قابض) به کار برد. در مصارف داخلی دم‌کرده ۴ تا ۸ درصد آن، اثر مقوی، هضم‌کننده، مدر ملایم و معرّق دارد. بطور کلّی دم- کرده چای کمتر به مصارف درمانی می‌رسد و فقط از آن به عنوان نوشیدنی گرم برای رفع خستگی و هضم غذا استفاده می‌شود.

علاوه بر برگ چای، گل چای نیز دارای دو درصد کافئین و مقدار زیادی منگنز و آهن است. دم‌کرده گلبرگ چای برای

درمان سوء هضم، اسهال، استسقاء و جلوگیری از پایین افتادن شکم مفید است و مصرف آن تجویز می‌گردد. ولی کسانی که مبتلا به اختلال اعصاب، طپش قلب، نقرس، سنگ کلیه از نوع او کسالات هستند نباید چای مصرف کنند.
تذکّر لازم: مصرف زیاد چای همانطور که گفته شد ایجاد بعضی عوارض فیزیولوژیک قابل اهمیّت می‌کند که به مجموع این عوارض نام تئیسم داده‌اند.
بر اثر ایجاد همین عوارض بود که در سال ۱۹۲۷ میلادی آکادمی پزشکی فرانسه اعلام کرد که باید با عارضه تئیسم که در تونس به علّت مصرف جوشانده چای سیاه حاصل شده مبارزه همگانی صورت گیرد. طبق آزمایشهایی که انجام گردید چای سیاه سمّی‌تر از چای سبز اعلام شد و نیز سمیّت چای سبز بیش از دم‌کرده آن معرّفی و اعلام گردید.

Campanulaceae: Campanula spp گلهای استکانی: تیره گل استکانی

گیاهانی هستند یکساله یا چندساله علفی با ساقه‌ای عموما برافراشته و راست منفرد یا چند شاخه و به ارتفاع ۱۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر با برگهائی بسیار متنوع از نظر شکل و گلهائی عموما استکانی‌شکل به رنگهای متنوع سفید متمایل به آبی تا بنفش یا بنفش تیره که در گل آذین سنبله‌ای، خوشه‌ای یا مجتمع و گروهی قرار گرفته‌اند. گلهای عموما زنگوله‌ای آن زیبائی خاص دارد.
گلهای استکانی در سراسر ایران پراکنده بوده در استان گیلان نیز گونه‌های چندی به اسامی ذیل می‌رویند:

Campanula glonerata/ Campanula lactiflora

Campanula gilanensis/ Campanula odontosepala

Campanula patula/ Campanula rapunculoides

Campanula rapunculus/ Campanula involucrata

این گونه‌ها با گلهای استکانی و عموما بنفش‌رنگ خود شناخته می‌شوند.
اکثرا در جنگلها و مراتع پراکنده بوده هیچگونه ارزش کاربردی بجز مصرف تغذیه‌ای دام ندارند و گاهی از نظر زیبائی مورد توجه قرار می‌گیرند.

Bignoniaceae: Campsis grandiflora پیچ‌اناری: تیره پیچ‌اناری

درختچه‌ای است بالارونده و پیچان با ساقه‌ای به طول ۳ تا ۱۰ متر با پوستی قهوه‌ای‌رنگ و برگهای مرکب شانه‌ای با برگچه‌هائی تخم‌مرغی- سر نیزه‌ای بدون کرک به تعداد ۷ تا ۹ عدد. گلهائی قیفی‌شکل درشت به رنگ قرمز- نارنجی و دندانه‌هائی به رنگ قرمز خونی و میوه کپسول لوبیائی‌شکل دوحجره‌ای.
پیچ‌اناری یکی از گیاهان بالارونده است که در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد ایران در حیاط منازل، پرچین باغها و سردر منازل کشت می‌شود، در استان گیلان نیز گاهی در حیاط خانه‌ها و پارکها کشت می‌شود و با گلهای قیفی‌شکل درشت و خوشرنگ خود زیبائی خاصی دارد.

Cannaceae: Canna indica اختر: تیره اختر

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های زیرزمینی و ساقه هوائی ناشی از تراکم غلاف برگها. به بلندی یک متر یا بیشتر با برگهای سبزرنگ بزرگ بیضوی تخم‌مرغی.
گلهائی قرمز تیره یا ارغوانی‌رنگ درشت دارد که در محور برگها یا انتهای ساقه قرار گرفته‌اند.
اختر گیاهی است زینتی که در مناطق معتدله و معتدله سرد ایران کشت می‌گردد. در استان گیلان نیز در بلوارها، پارکها و منازل و گاهی به صورت پرچین منازل و باغچه‌ها کشت می‌شود.

شاهدانه Cannabis sativa :Cannabaceae: تیره شاهدانه

گیاهی است علفی یکساله با برگهای متناوب و پنجه‌ای و برگچه‌های سرنیزه‌ای یا سرنیزه‌ای- خطی با لبه‌های شدیدا دندانه اره‌ای با ساقه‌های راست و غالبا در بخش فوقانی پرشاخه و شیاردار.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۸
شاهدانه یکی از گیاهان زراعی است که دانه‌های آن به مصرف تغذیه انسان و گاهی طیور رسیده و به علاوه از ساقه و قسمتهای مختلف گیاه به خاطر داشتن فیبرهای بلند در صنایع بافندگی استفاده بعمل می‌آید، در بعضی از کشورها آن را برای تهیه مواد مخدر هم‌چون حشیش و ماری‌جوانا کشت می‌نمایند.
گیاه شاهدانه برای تهیه داروهای آرام‌کننده سیستم اعصاب که در بیماریهائی از قبیل فشارهای عصبی، اضطراب بیش از حد، کار فکری زیاد، میگرن، سرفه‌های آسمی و برای بی‌حسی موضعی در دندانپزشکی به کار می‌رود. فرآورده‌های گیاه عموما موادی سمی و دارای آثار زیان‌بخش و غیرقابل جبران هستند.

کیسه کشیش Caspella bursa –pastoris :Cruciferae: تیره شب‌بو

گیاهی است علفی یکساله یا دو ساله پوشیده از کرکهای ساده، دو شاخه یا ستاره‌ای‌شکل با ساقه‌های برافراشته و منشعب و پرشاخه در بالا- به ارتفاع ۴ تا ۵۰ سانتی‌متر و برگهای طوقه‌ای شانه‌ای یا ساده و گلهای سفید یا صورتی رنگ که در گل آذینی طویل و خوشه‌مانند در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند.
میوه آن شبیه کیسه کشیشها سه گوشه با قاعده‌ای قلبی‌شکل است. دانه‌های این گیاه دارای موسیلاژ فراوان است. از زمره گیاهان داروئی بوده و سرشار از ویتامین ث می‌باشد.
کیسه کشیش یکی از علفهای هرز مزارع است در مزارع غلات و حبوبات و زمینهای رها شده، حاشیه جاده‌ها و باغها به فراوانی دیده می‌شود.
اگرچه این گیاه در طب سنتی ایران ناشناخته است لیکن کیسه کشیش دارای اثر بندآورنده خون می‌باشد و برای متوقف ساختن خونریزیهای معده، ریه، رحم و درمان کاتاره معده- روده‌ای از آن استفاده می‌شود.

فلفل سبز Capsicum annum :Solanaceae: تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای سبزرنگ به ارتفاع ۲۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر راست و پرشاخه با برگهای دمبرگدار. تخم‌مرغی تا سرنیزه‌ای و نوکی دراز و گلهای دمگل‌دار کوچک سفیدرنگ. میوه هسته‌ای گوشتی و خشک (بدون آب) و متنوع از نظر شکل و رنگ آن دارای دانه‌های متعدد می‌باشد.

میوه فلفل سبز در ایران غالبا به حالت سبز به مصرف می‌رسد و لیکن پس از رسیدن قرمزرنگ می گردد. و در سالهای اخیر به نام فلفل قرمز به صورت پودر به مصرف تغذیه می‌رسد. یکی از گیاهان زراعی رایج استان گیلان می‌باشد که عموما در اوایل فصل بهار محصول آن به ثمر می‌رسد. انواع سیاه آن نیز که از هندوستان و پاکستان وارد می‌شود از ادویه موجود در غذاهای ایرانی می‌باشد.

مصرف آن به مقدار کم اشتهاآور و محرک معده است و مصرف زیاد آن التهاب و ورم معده و مسمومیت ایجاد می کند. در داروسازی از آن همه نوع عصاره، تنتور، مرهم و ضماد با اثر تحریک‌کننده پوست و مخاط تهیه می گردد و در درمان دردهای روماتیسمی، سیاتیک یا سینه‌پهلو مورد استفاده قرار می گیرد.

Carpinus betuls :Corylaceae ممرز: تیره فندق

درختی است به بلندی حد اکثر ۲۵ متر با پوستی خاکستری‌رنگ و ساقه‌ای عموما شیاردار در بخش پائینی و شاخه‌های جوان قهوه‌ای درخشان و گاهی کرکدار. برگها تخم‌مرغی، نوک‌تیز یا نوک‌دراز و لبه‌ای دو بار دندانه‌اره‌ای منظم و با قاعده‌ای قلبی‌شکل نامتقارن و بدون کرک.

درختی است خزان‌کننده که عموما همراه با بلوط، راش، نارون و کلهو در جنگلهای شمال می‌روید.

چوب این درخت ارزش صنعتی زیادی ندارد و عموما به عنوان گونه مهاجم هنگامی که راشستانها یا بلوطستانها قطع یکسره می گردند جایگزین می‌شود و بیشتر به مصرف تهیه تراورس می‌رسد. گونه دیگر از این جنس به نام کرکفCarpinus orientalis به همراه ممرز در جنگلهای گیلان و مازندران می‌روید.

پوست ممرز از نظر درمانی قابل استفاده است. برگ این درخت دارای اثر قابض قطعی است و جوشانده ۳۰ در ۱۰۰۰ آن به صورت غرغره جهت رفع درد گلو، مورد استفاده قرار می گیرد. در طب سنتی گفته می‌شود که با مصرف

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۸۹

پوست و حتی برگ این درخت اثر مقوی و تب‌بر ظاهر می‌شود.

صرف‌نظر از خواص درمانی، برگ درخت ممرز، به جهت دارا بودن تانن فراوان قابل توجه است. همچنین در پوست آن یک ماده رنگی زرد وجود دارد.

دانه‌اش دارای نوعی ماده روغنی قابل استخراج اما باارزش اندک می‌باشد.

درخت ممرز که با نام محلی مازندرانی، در کتابهای گیاهان داروئی ایران ثبت و معرفی گردیده، در گیلان بیشتر در جنگلهای طالش (در ارتفاع ۴۰۰ تا ۵۰۰ متری) جنگلهای بین رشت و کهدم، جنگلهای رستم‌آباد و لاهیجان دیده می‌شود.

Celtis spp :Ulmaceae داغداغانها: تیره نارون

داغداغانها گیاهانی هستند درختی و یا درختچه‌ای با پوست صاف و ساقه‌ای منفرد و مستقیم و یا متعدد و اغلب درختچه‌مانند با برگهای سه رگبرگی به اشکال تخم‌مرغی پهن- تخم‌مرغی، تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای با قاعده‌ای نامتقارن و مورب با سطح فوقانی زبر و کناره‌های دندانه اره‌ای و نوك تیز. میوه شفت گوشتی تقریبا کروی یا تخم‌مرغی شکل است.

داغداغانها در شمال ایران دارای دو گونه درختی به نامهای محلی تادار، ته‌دار، لوخ، تی، تی گیله، تادانه، تاغران، تایله Celtis australis و Celtis caucasica یا داغداغان می‌باشند. گونه اخیر درختچه‌ای است که در غالب نقاط ایران در لابلای صخره‌ها و مناطق دارای شیبهای تند و به‌ندرت در مناطق جنگلی می‌روید.

Celtis australis

درخت تناوری است که ارتفاع آن به ۳۰ متر نیز می‌رسد و چوب آن دارای ارزش صنعتی ویژه‌ای می‌باشد. این درختان در بعضی مناطق، در کنار امامزاده‌ها و قبرستانها به عنوان درختان مقدس مورد احترام عامه قرار دارند.

Compositae: Centaurea spp گل گندمها: تیره کاسنی

گیاهانی هستند یکساله، دو ساله یا چندساله، علفی و به‌ندرت در قاعده چوبی و شاخه‌های فراوان منتهی به کپه‌های فراوان اغلب خاردار در بالا به ارتفاع ۲۵ تا ۱۵۰ سانتیمتر، اغلب پوشیده از کرك با برگهای متناوب خیلی متنوع که هیچگاه خاردار نبوده به اشکال شانه‌ای بریده، شانه‌ای منقسم، تخم‌مرغی و سرنیزه‌ای دیده می‌شوند.

گلهای گیاهان مزبور به صورت لوله‌ای منظم یا نامنظم ناجور جنس هستند که به صورت مجتمع و کپه‌ای به رنگهای سفید، زرد، ارغوانی، قرمز و بنفش می‌باشند.

گل گندم به اعتبار نام Centaurea depressa که گلهای آبی متمایل به بنفش زیبائی دارد و یکی از علفهای هرز مزارع گندم می‌باشد به این جنس اطلاق شده اغلب گونه‌های آن، که در ایران متجاوز از ۸۰ گونه است اسم فارسی ندارند. این جنس در ایران دارای گسترش و پراکنش جغرافیائی قابل ملاحظه‌ای بوده و غالبا در مزارع، مراتع، کوهستانها، دشتهای دارای آب و هوای مدیترانه‌ای، سرد، معتدله و گرمسیری می‌رویند.

در استان گیلان نیز گونه‌های چندی از این گیاه به اسامی ذیل وجود دارد:

Centaurea Kotschyi /Centaurea aziziana

Centaurea ovina /Centaurea behen

Centaurea sintenisiana /Centaurea gilanica

Centaurea sosnovskyi /Centaurea hyrcanica

Centaurea urvillei /Centaurea iberica

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۰

Centaurea Cyanus /Centaurea zuvandica

دو گونه Centaurea zuvandica و Centaurea hyrcanica خاص مناطق جنگلی شمال ایران و C. ovina و C. aziziana. در اطراف رودبار و منجیل و مراتع کوهستانی استان و C. iberica و C. cyanus به صورت علف هرز در

اغلب نقاط استان در چمن‌زارها، حاشیه مزارع، باغها و جاده‌ها دیده می‌شود.
برای نوع اخیر خواص درمانی بسیاری ذکر شده است که ذیلاً به آنها اشاره می‌شود. اما باید دانست که از نظر دارا بودن خواص درمانی انواع گل- گندمها تفاوت زیادی با یکدیگر ندارند.
گلهای «گل گندم» که در فاصله اردیبهشت تا مرداد باز می‌شوند دارای املاح پتاسیم، فسفر، منیزیم و مقداری منگنز و نیز یک ماده تب‌بر به نام سانتورین Centaurine است. همچنین گلهای این گیاه مدر بوده برای معالجه نسوج آب آورده و استسقاء به کار می‌رود. در درمان سرماخوردگی، سینه درد و سرفه نیز مفید و مؤثر است و همچنین شستشوی چشم با دم‌کرده گلهای گیاه مزبور باعث از بین رفتن التهاب پلکها می‌شود. دانه‌های گل گندم که به رنگ سفید است اثر مسهلی دارد. برگ و ساقه و ریشه این گیاه نیز که اثر تب‌بری دارد برای معالجه بیماریهای کبدی، یرقان و بیماریهای پوست تجویز می‌گردد.
از دم‌کرده گل گندم نیز امروز برای بهداشت پوست استفاده می‌شود بدین ترتیب که ۵۰ گرم از آن را در یک لیتر آب جوش دم می‌کنند و به صورت کمپرس بکار می‌برند تا پوست شاداب شود و از پیدایش چین و چروک جلوگیری نماید.

Rosaceae: Cerasus avium گیلاس: تیره گل سرخ

درخت یا درختچه‌ای است با ساقه‌ای راست و شاخه‌هائی غالبا افقی و کم و بیش متقابل در بالا. به رنگ قرمز روشن تا تیره، غالبا بدون کرک. برگها تخم‌مرغی یا واژ تخم‌مرغی کشیده تا بیضوی با لبه‌ای دندانه اره‌ای. گلها به رنگ سفید و به صورت چتری در انتهای شاخه‌چه‌ها قرار دارند.
گیلاس یکی از میوه‌های شناخته شده غالب نقاط ایران است که باغهای وسیعی از آن در نقاط مختلف غالبا مخلوط با سایر درختان میوه کشت گردیده است. میوه شیرین و خوشمزه‌ای به رنگهای صورتی تا قرمز و قرمز تیره می‌دهد. در استان گیلان نیز در باغها کشت می‌شود و جنبه داروئی دم گیلاس نیز بر عموم مردم شناخته شده است، برگهای درخت گیلاس در فصل پائیز به هنگام خزان قرمزرنگ شده و زیبائی خاصی دارد.

Rosaceae: Cerasus vulgaris آلبالو: تیره گل سرخ

درخت یا درختچه‌ای است به بلندی حد اکثر ۵ متر و پرشاخه با شاخه‌های جوان عاری از کرک و غالبا به رنگ قرمز روشن. برگهای بیضوی پهن تا بیضوی- واژ تخم‌مرغی با لبه‌ای دندانه‌اره‌ای و گلهای سفیدرنگ این درخت به صورت دیهیم در انتهای شاخه‌های کوچک قرار گرفته‌اند و میوه شفت آبدار آن غالبا از قرمز روشن تا قرمز تیره و کمی ترش‌مزه است.
این درخت نیز در غالب نقاط ایران از جمله در استان گیلان در حاشیه باغها و مزارع غرس می‌گردد و میوه آن به مصرف تغذیه و تهیه مربا می‌رسد.
در ضمن Cerasus microcarpa نیز درختچه کوچکی است که در دره سفیدرود و اطراف رودبار به صورت خودرو و به نام آلبالوی کوهی رشد و نمو می‌نماید.

Ceratophyllaceae: Ceratophyllum spp رازم واش: تیره رازم واش

گیاهانی هستند آبزی، غوطه‌ور در آب و فاقد ریشه که غالبا توسط جریانهای آب جابجا می‌گردند و در آبهای راکد نیز رشد و نمو می‌نمایند. برگها در این گیاهان به صورت چرخه‌ای و تقسیمات دوشاخه‌ای است. این گیاهان جایگاه مناسبی برای تخم‌ریزی جانوران آبزی از جمله ماهیها می‌باشند.

دو گونه از این جنس با نامهای علمی Ceratophyllum demersum و Ceratophyllum submersum در استان گیلان به خصوص در مرداب انزلی و امیر کلایه و سایر برکه‌ها و باتلاقهای استان می‌رویند. آنچه باعث دائمی و پایا شدن این گیاهان می‌شود جوانه‌های انتهائی آنهاست که به حالت خواب باقی می‌مانند.

ارغوان Cercis siliquastrum :Caesalpinaceae: تیره ارغوان

درخت یا درختچه‌ای است خزان‌کننده با ساقه‌های منشعب یا منفرد از پائین و شاخه‌های فراوان با ارتفاع ۲ تا ۱۰ متر با برگهای ساده دمبرگدار شبه دایره‌ای یا قلبی‌شکل، گلهای خوشه‌ای یا گروهی ارغوانی‌رنگ در انتهای

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۱

شاخه‌ها یا در محور برگها. میوه نیام آن قهوه‌ای‌رنگ است و گلهای ارغوانی آن معمولا قبل از پیدا شدن برگها ظاهر می‌شود. و این خود عاملی برای جلب توجه دوستداران طبیعت و زیبائی است.

اگرچه ارغوان در جنگلهای شمال به صورت درختچه دیده می‌شود و لیکن امروزه آن را به خاطر زیبائی خاصی که دارد اغلب در پارکها، بلوارها و تفرجگاهها غرس نموده‌اند. در استان گیلان نیز بیشتر در بلوارها، حاشیه خیابانها و گاهی در حیاط منازل و باغچه‌ها دیده می‌شود. گل ارغوان در طب سنتی دارای مصارف ویژه‌ای است. برگهای جوان آن خوراکی است و پوست آن نیز که اثر قبض دارد برای درمان اسهال مورد استفاده قرار می‌گیرد.

طب سنتی و اعتقادات درمانی گذشته خواصی برای ارغوان قائل هستند که ذیلا به آنها اشاره می‌شود: این درخت که به بهار ارغوان معروف است و به صورت خوشه‌هائی قبل از پیدایش برگ ظاهر می‌شود شربتی می‌سازند که خوش‌مزه و خمارشکن است. اگر چوب ارغوان را بسوزانند و بر ابرو بمالند آن را سیاه و پرپشت می‌کند. بهار ارغوان که قدری شیرین است، صدا را صاف می‌کند و اخلاط لزج دهان، سینه، گلو و نیز ناراحتی معده و کلیه‌ها را از بین می‌برد. گلهای این گیاه دستگاه تنفس را زهکشی کرده برای مداوای سنگ کلیه و مثانه مؤثر است. نوشیدن جوشانده گلهای ارغوان قی‌آور است و سبب پاک کردن دستگاه تنفس و معده می‌گردد.

پاشیدن گرد سوخته گل و ریشه آن بر روی زخم، خون را بند می‌آورد.

مامیران Chelidonium majus :Papaveraceae (مامیران کبیر، کوفواش، عنبرکواش): تیره خشخاش

گیاهی است دائمی با ارتفاع حد اکثر ۹۰ سانتیمتر و شیرابه‌ای به رنگ پرتقالی درخشان و برگهای شانه‌ای با ۵ تا ۷ برگچه که برگچه انتهائی آن غالبا سه‌پاره است با حاشیه که لبهای کنگره‌ای کاملا مشخص دارد. گلهای زردرنگ آن به صورت چتری در انتهای ساقه قرار گرفته‌اند.

این گیاه در گیلان بیشتر در مناطق مرطوب، کنار جویبارها و مردابها و گاهی به صورت علف هرز در مزارع زراعی می‌روید و

در طب سنتی نیز دارای مصارف و کاربردهای ویژه‌ای می‌باشد.

موارد استفاده: کلیه قسمتهای ماميران در طب سنتی مصارف درمانی دارد، ولی ریشه گیاه مزبور مؤثرتر از سایر قسمتهاست. ماميران دارای الکالوئیدهایی است که بعضی از آنها اثری سمی دارند. غیر از این الکالوئیدها، مواد دیگری نظیر موسیلاژ (لعاب گیاهی) مواد رزینی، پکتیکی، ماده رنگی، اسیدهای آلی، املاح معدنی، مخصوصا فسفاتهای کلسیم، منیزیم و آمونیوم نیز در ماميران وجود دارد. از نظر خواص درمانی، ماميران اثر مدر، مسهلی، آرام‌کننده، مخدر، ضد تشنج، پائین‌آورنده فشار خون، صفرابر، تصفیه‌کننده خون و دفع کرم در مصارف داخلی دارد. در استعمال خارج، قرمزکننده پوست بدن، تاول‌آور و بهبوددهنده زخمهای سطحی بدن است.

مقدار زیاد ماميران در مصارف داخلی، سمی و خطرناک است.

مؤلف «گیاهان داروئی» نوشته است که از ماميران، سابقا برای مداوای بیماریهای مختلف نظیر آب آوردن، نقرس، سنگ کلیه، ضعف مفرط، تبهای نوبه، زردی، التهاب کبد همراه با زیاد شدن حجم آن، انسداد کیسه صفرا و غدد لنفاوی استفاده به عمل می‌آمده است.

ابو علی سینا در خواص درمانی ماميران می‌نویسد: «... زداینده و پالاینده است. سفیدی ناخنها را از بین می‌برد. افشره‌اش رطوبتهای پرمایه را از مغز بیرون کشد و مغز را از زائده پاک کند. بیخش دوای درد دندان است. سپیدی چشم را تنقیه کند، دید را قوت دهد به شرطی در چشم کشند. ماميران و به ویژه افشره‌اش در برچیدن رطوبتهای غلیظ چشم مفید است. بیخش داروی یرقان است. بول را ریزش دهد و مسکن درد و پیچ روده است.» بررسیهای علمی نیز نشان داده است که ماميران در رفع تحریکات مغزی، در مبتلایان به هیستری و اشخاص مبتلا به ضعف قوای دماغی که از بی‌خوابی، اضطراب و ... رنج می‌برند، همچنین در مداوای تصلب شرائین مغزی بسیار مؤثر است.

کاپلاD .R .Capla در سال ۱۹۳۶ میلادی در موارد مذکور، مصرف گرد یا دم‌کرده ۲ تا ۳ گرم ماميران را، به هنگام شب توصیه کرده است. برای ماميران اثرات مفید دیگری نیز در درمان آنژین دوپواترین (خفقان صدری)، آسم، انقباضهای الیاف ماهیچه‌ای معده و اختلالات مربوط به تشنج ماهیچه‌های صاف، نیز ذکر شده است. مصرف آن اگر همراه با رازک باشد دردهای سرطانی معده را در حالات بحرانی تسکین می‌دهد.

در استعمال خارج، جوشانده برگ یا شیره تازه آن‌که به صورت بسیار رقیق در آب مقطر تهیه شده باشد، در رفع ورم مزمن کره چشم، اثرات مفید و خوب نشان داده است. از قدیم الایام مصرف آن برای رفع ورم پلک و بیماریهای دیگر چشم میان مردم معمول بوده است. با مالیدن شیره ماميران به صورت خالص یا مخلوط با آب، همچنین با قرار دادن ریشه تازه و له شده آن بر روی زخمهای چرکین یا خنازیری و یا زخمهایی که بر اثر کمبود ویتامین ث حاصل می‌شود. التیام‌بخش است. شیره گیاه، اثر مفید در رفع بیماریهای جلدی نظیر سودا دارد. اگر شیره گیاه بر روی میخچه پا یا زگیل مالیده شود موجب از بین رفتن آنها می‌گردد.

در مصارف درمانی ماميران باید جانب احتیاط را رعایت کرد، زیرا مصرف بی‌رویه آن ایجاد مسمومیت می‌کند. قرار دادن مقدار زیاد شیره له‌شده گیاه بر روی زخمهای جلدی نیز مسمومیت به وجود می‌آورد.

Chenopodium album :Chenopodiaceae سلمک: تیره چغندر

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست و عموما منشعب و پرشاخه در بالا- به ارتفاع ۲۰ تا ۲۰۰ سانتیمتر با برگهای لوزی‌شکل، دلتائی یا تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای کامل یا دندانه‌دار و گلهای فاقد گلبرگ گروهی و دسته‌ای که به صورت سنبله‌ای، خوشه‌ای یا گرزنهای محوری یا انتهایی قرار گرفته‌اند.
سلمک یکی از علفهای هرزی است که در مزارع، باغها، باغچه‌ها، حاشیه جاده‌ها و به‌طور کلی در اغلب نقاط مرطوب می‌روید. از برگهای جوان آن در فصل بهار گاهی برای تهیه بورانی استفاده می‌شود. (نظیر اسفناج)
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۲

Chenopodiaceae: Chenopodium ambrosoides خاک سلیمه: تیره چغندر

گیاهی است علفی یکساله یا دو ساله و معطر با ساقه‌ای کم‌وبیش راست و ساده یا شاخه‌دار به ارتفاع ۲۵ تا ۱۲۰ سانتیمتر و پوشیده از کرکهای مخملی و غالبا قرمزرنگ با برگهای قاعده‌ای مستطیلی تا سرنیزه‌ای و برگهای ساقه‌ای فوقانی ساده و کامل با گلهای بدون گلبرگ دسته‌ای یا گروهی متراکم در گل آذینی سنبله‌ای طویل که در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند.
این گیاه نیز به صورت علف هرز در غالب نقاط استان گیلان از جمله در جلگه‌های پست ساحلی، حاشیه مزارع و باغها و جاده‌ها و کنار جویبارها و نهرها می‌روید.

Chenopodiaceae: Chelidonium botrys درمنه ترکی: تیره چغندر

گیاهی است علفی یکساله و معطر به ارتفاع ۱۰ تا ۵۰ سانتیمتر با کرکهای غده‌دار و برگهای بیضوی یا کشیده شانه‌ای بریده با ۴ تا ۶ لوب در هرطرف، با گل آذین طویل انتهایی تقریبا بدون برگ. گیاه فوق الذکر عموما به صورت علف هرز در مناطق شنی ساحلی یا سنگلاخی، حاشیه جاده‌ها و بستر رودها و مزارع کشاورزی می‌روید و با عطر تند خود شناخته می‌شود. در استان گیلان اطراف بندر انزلی، رشت تا آستارا و هشتپر و اطراف رودبار و منجیل و در بستر رودخانه سفیدرود می‌روید.

Compositae: Cichorium intybus کاسنی (کاسنه، انگوپا): تیره کاسنی

گیاهی است علفی چندساله اغلب با ساقه‌ای نسبتا ضخیم شیاردار به ارتفاع ۲۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر و برگهای طوقه‌ای با دمبرگهای کوتاه و سرنیزه‌ای دندانه‌دار تا نیش‌بری (شیردندانی) و برگهای ساقه‌ای کوچکتر و مشابه با برگهای قاعده‌ای فاقد هرگونه خار، گلهای آبی‌رنگ زبانه‌ای آن به صورت مجتمع و کپه‌ای در محور برگها یا در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند.
کاسنی در ایران یکی از علفهای هرز مزارع کاشته شده، مزارع آیش، باغها، چمنزارها و گاهی مراتع می‌باشد و در استان گیلان نیز در غالب نقاط جلگه‌ای استان به ویژه اطراف رودبار، اطراف رشت و لاهیجان می‌روید.
کاسنی یکی از گیاهان باارزش داروئی بوده و در طب سنتی ایران جایگاهی خاص دارد. کلیه قسمتهای گیاه مخصوصا ریشه و برگ آن جهت مداوای انواع بیماریها مؤثر است. تاریخ استفاده درمانی از کاسنی به صدها سال قبل از میلاد مسیح می‌رسد. دانشمندانی نظیر جالینوس، پلینی و ابو علی سینا برای آن اثرات درمانی بسیار قائل بودند. پرورش کاسنی به سبب زیبایی

گلهای آن نیز از قدیم الایام معمول بود.
برگ کاسنی دارای املاح مختلفی مانند سولفاتها و فسفاتهای سدیم، منیزیوم و پتاسیم و نیترات پتاسیم است و ریشه آن محتوی قندهای گوناگونی از جمله گلوکز، ساکاروز و لولز می‌باشد. مواد دیگری که در ریشه این گیاه یافت می‌شوند عبارتند از: موسیلاژ، تانن، اینولین، پکتین، لوولین و شیکورین است.
برای درمان بیماریهای مختلف از دم‌کرده ریشه و برگ کاسنی استفاده می‌کنند و در استعمال خارجی برگهای تازه و کوبیده شده آن را بر روی پوست قرار می‌دهند تا ناراحتیهای جلدی ناشی از التهاب و تحریکات سطحی را درمان نمایند.
دم‌کرده ریشه و برگ کاسنی، مقوی، مقوی جهاز هاضمه، مدر، ملیّن، صفرابر، تب‌بر، اشتهاآور و تصفیه‌کننده خون است. به علاوه برای مداوای یرقان و نارسایی اعمال کبد، هیستری و ناراحتیهای عصبی، قولنجهای کبدی، اخلاط خونی، وجود خون در ادرار، آب آوردن انساج، تبهای نوبه، تبهای مخاطی، بیماریهای جلدی، کم‌خونی، عفونت مجاری ادرار، نقرس و رماتیسم مورد استفاده قرار می‌گیرد.
در گذشته مردم گیلان و سایر نواحی شمالی ایران قسمتهای گوشتدار ریشه کاسنی را در آب خیسانده در اختیار مبتلایان به بیماری مالاریا می‌گذاشتند و معتقد بودند نوشیدن آن در هربامداد به صورت ناشتا مالاریا را درمان می‌کند.
پزشکان و گیاه‌شناسان هندی معتقدند که ریشه کاسنی ورمهای التهابی لثه دندان و خونریزیهای آن را مداوا می‌کند. اگر از ریشه این گیاه سودمند در تهیه خمیردندانها استفاده شود اثر ضد میکروبی آن به حفظ و مراقبت دندانها کمک مؤثر می‌نماید.
در این زمینه برخی از محققان عقیده دارند که اثر ضد میکروبی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۳
ریشه کاسنی از برخی آنتی‌بیوتیکها مؤثرتر و قوی‌تر است.
شربتی که از شیره کاسنی تهیه می‌شود برای درمان یبوست به ویژه یبوست اطفال مؤثر است.
پودر ریشه این گیاه را مانند چای و قهوه دم می‌کنند. نوشیدن یک فنجان از آن (صبح و شب) دارای اثر مقوی روده، ملیّن ملایم و تحریک‌کننده اشتهاست و در مداوای تنبلی کبد و ناراحتیهای ناشی از آن تأثیر زیاد دارد.

Rutaceae:. Citrus spp مرکبات: تیره مرکبات

درختانی هستند کوتاه با ساقه‌ای راست و برافراشته و در بالا منشعب و پرشاخه. شاخه‌های جوان دارای خاری در محور برگها می‌باشند. برگها ساده، متناوب و غالبا چرمی، با حاشیه‌ای کامل به اشکال گوناگون خطی، سرنیزه‌ای تا تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای و گاهی با دمبرگهای بالدار و معمولاـ در قاعده گوشواره‌دار. دارای گلهای سفید معطر در محور برگها به صورت منفرد یا خوشه‌ای کوتاه و میوه پرتقالی که دانه‌های زیادی دارد.
درختان مرکبات سطح وسیعی از باغهای استانهای شمالی ایران را اشغال کرده‌اند و میوه آنها با نامهای پرتقال، نارنج، لیمو شیرین، لیموترش، نارنگی، گریپ‌فروت، دارابی و بادرنگ به مصرف تغذیه می‌رسند و ارزش اقتصادی آنها بر کسی پوشیده نیست.
اینک اسامی علمی چند نوع از مرکبات را جهت اطلاع علاقمندان به همراه اسم انگلیسی و لاتین آنها ذکر کرده سپس به شرح چند نوع از آنها می‌پردازد:

نام فارسی/ نام انگلیسی/ نام لاتین

بادرنگ (بالنگ، تورنج)/Citron/ Citrus media

لیمو شیرین/Lemon/ Citrus lemon

نارنج/

Citrus aurantium/ The bitter or seville orange

پرتقال/The sweet or dessert orange/ Citrus sinensis

نارنگی/

Citrus deliciosa/ The mediterranean Satsuma tangerines

نارنگی/

Citrus unshiu/ The mediterranean Satsuma tangerines

گریپ‌فروت/Grape fruit/ Citrus paradisi

لیموترش/Lime/ Citrus aurantifolia

توسرخ/The pomelo or Shaddock/ Citrus grandis

کشت مرکبات در مناطق شرقی استان گیلان اطراف لاهیجان، رودسر و لنگرود رایج‌تر از مناطق غربی اطراف آستارا و اسالم، هشتپر و طوالش و نیز رشت و صومعه‌سرا و فومن می‌باشد.

قسمتهای مختلف پرتقال خواص درمانی بسیار دارد. اسانس آن‌که از فشردن قسمت خارجی پوست به دست می‌آید خلط‌آور و ضدعفونی‌کننده است. پرتقال خون را رقیق می‌کند و اثر مدر و ملین دارد. برای درمان کم‌خونی، سوء هاضمه، التهاب مخاط لثه دندان و دهان مؤثر است و کمبود عناصر فلزی بدن را جبران می‌کند.

مؤلف گیاهان داروئی می‌نویسد: «با آن‌که پرتقال میوه‌ای است شیرین معهذا در کتب علمی جدید مصرف آن برای مبتلایان به چاقی به شرح زیر توصیه شده است: ۱ عدد پرتقال و ۳ عدد لیموترش را که به قطعات کوچک درآمده باشند به مدت ۱۰ دقیقه در نیم لیتر آب بجوشانند و سپس ۲ قاشق عسل بدان افزوده مجددا به مدت ۵ دقیقه بجوشانند و بعدا صاف کنند. مقدار مصرف محلول صاف شده پس از سرد شدن ۳ لیوان کوچک در روز است.»

استعمال خارجی پرتقال تأثیر زیادی در شادابی پوست دارد و از پیدایش چین و چروک صورت جلوگیری می‌کند. لیموترش که دارای مقادیر زیادی ویتامین ث است خواص درمانی بسیار دارد. فعالیت گلبولهای سفید خون را برای دفاع از بدن زیاد می‌کند و سیستم عصبی و سمپاتیک و قلب را تقویت می‌نماید. برای درمان بیماریهای رماتیسم، نقرس و اسکوربوت بکار می‌رود و اثر مدر، تصفیه‌کننده خون و ضدّ سم دارد.

پوست لیموترش بادشکن و مقوی است و دانه‌های آن تب‌بر و ضد کرم می‌باشد. در مداوای بیماریهای عفونی از جمله عفونتهای ریوی و روده‌ای و نیز مالاریا، بی‌اشتهائی، رماتیسم، نقرس، چاقی، واریس، یرقان، نارسائی اعمال کبد و لوزالمعده، اسهال، اسهال خونی، تیفوئید، فشار خون، یرقان، استفراغ و رفع رسوبهای مربوط به ادرار و صفرا تأثیر قابل توجهی دارد.

از نظر استعمال خارجی، آب لیموترش برای درمان گریپ، آنژین، ناراحتیهای مجرای گوش، سینوزیت، خونریزیهای بینی، التهاب مخاط دهان و زبان، ورم پلک و ضایعه ناشی از سرماخوردگی و رفع چربی صورت بکار می‌رود. چکاندن چند قطره آب لیموترش در بینی، خونریزی را بند می‌آورد.

ناراحتیهای حاصل از گزش حشرات را رفع می‌کند؛ لکه‌های صورت و کک‌ومک را از بین می‌برد؛ پوست دستها و صورت را شفاف و شاداب می‌نماید.

نارنگی دارای عناصر معدنی است، ولی این عناصر در نارنگی به مراتب کمتر از پرتقال است. به سبب دارا بودن برم اعصاب را تسکین می‌دهد.

لیمو شیرین مدر و مقوی است و در مداوای بیماران مبتلا به تبهای عفونی مؤثر است.

بالنگ خواص درمانی قابل توجهی دارد. در کتب طب سنتی از بالنگ با اسامی بادرنج، بادزنج و اترج کبیر یاد شده است.

از میوه درختچه بالنگ معمولاـ به صورت مربا استفاده می‌شود؛ مربای بالنگ در هضم غذا و درمان نفخ مؤثر است؛ پوست زرد آن برای تقویت حافظه و قلب تجویز شده است؛ دم‌کرده پوست زرد بالنگ استفراغهای شدید را تسکین می‌دهد. از شکوفه بالنگ و میوه آن و نیز برگهای درخت، روغن مخصوصی تهیه می‌کنند که برای درمان سیاتیک، دردهای مفصلی، بی‌حسّی‌های موضعی، لقوه و رعشه مؤثر است. در طبّ سنّتی به منظور معالجه این‌گونه دردها ضماد بالنگ نیز توصیه شده است. این ضماد از پختن میوه بالنگ با سرکه یا شراب قرمز به دست می‌آید.

در برخی از باغهای مرکبات گیلان تعدادی درخت بالنگ پرورش می‌یابد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۴

دغدغک Colutea uniflora :Leguminosae: تیره نخود

درختچه‌ای است با شاخه‌های ترکه‌ای و گاهی خاردار، پرشاخه و منشعب به ارتفاع حد اکثر ۲ متر و برگهای شانه‌ای ۲ تا ۳ جفت برگچه‌ای و گلهای منفرد پروانه‌آسای زردرنگ در محور برگها یا انتهای شاخکها.

میوه نیام متورم به شکل تخم‌مرغی پهن است به طوری که پس از رسیدن دانه‌ها از بدنه آن جدا شده با تکان دادن صدای خاصی ایجاد می‌نماید.

دغدغکها در ایران بیشتر در مناطق جنگلی و بیشه‌زارها و گاه به صورت پراکنده در مناطقی که نور کافی دارند رشد می‌نمایند و با گلهای زردرنگ و میوه‌های متورم و غالبا غشائی خود زیبائی خاصی دارند. گیاه مزبور در استان گیلان بیشتر در حوالی رودبار و منجیل و رستم‌آباد رشد می‌نماید.

شوکران Conium maculatum :Umbelliferae: تیره جعفری

گیاهی است یکساله یا دو ساله و معطر با ساقه‌ای به بلندی ۳۰ تا ۲۰۰ سانتیمتر، شیاردار و بدون کرک با لکه‌های بنفش در پائین ساقه و برگهای قاعده‌ای مرکب تا ۴ بار شانه‌ای و دمبرگی بسیار بلند تا ارتفاع ۶۰ سانتیمتر و قطعات بیضوی. گلهای سفیدرنگ گیاه در گل آذین چتری با شعاعهائی به تعداد ۸ تا ۱۴ عدد قرار گرفته‌اند.

گیاه مذکور به خاطر سمی بودن شهرت بسزائی دارد و در گیلان در مناطق جنگلی، حاشیه نهرها و جویبارها می‌روید.

شوکران مسکن دردهای سرطانی است و از پیشرفت آن جلوگیری می‌کند.

مصرف شوکران برای درمان اختلالات اعصاب ماهیچه‌ها، تکانهای غیر ارادی عصبی، سیاه‌سرفه، آسم، برونشیت مزمن نیز

توصیه شده است. مصرف زیاد آن باعث سردرد و سپس مسمومیتهای مرگ‌آور می‌شود.
ضماد موضعی شوکران در معالجه کچلی و بیماریهای جلدی، بادسرخ، زخمهائی که منشأ سیفلیسی دارند و سوداهای سرکش تأثیر بسزائی دارد.

Convolvulaceae: Convolvulus arvensis پیچک صحرائی: تیره پیچک

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای پیچیده و بالارونده و اغلب گسترده روی سطح زمین یا شاخه‌های بسیار کوتاه به بلندی حد اکثر ۳ متر و برگهای پیکانی یا پیکانی باز با اندازه‌های متفاوت و نیز گلهای سفید یا سفید متمایل به صورتی منفرد یا به‌ندرت ۱ تا ۳ تائی محوری و قیفی‌شکل.
پیچک صحرائی یکی از علفهای هرز ایران بوده، در مزارع آیش، مراتع، حاشیه نهرها، جویبارها، رودها و در سطح تپه‌های شنی و بیشه‌زارها و حاشیه جاده‌ها می‌روید.
این گیاه در اکثر نقاط گیلان به چشم می‌خورد. در معالجه برخی بیماریها تأثیر ناچیزی دارد و لذا به‌ندرت در طب سنتی از آنها استفاده می‌شود.

Convolvulaceae: Convolvulus cantabrica نوعی پیچک: تیره پیچک

گیاهی است علفی چندساله با قاعده‌ای چوبی و ساقه‌های راست، برافراشته یا خوابیده روی زمین به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتیمتر با برگهای قاعده‌ای قاشقی کشیده و دمبرگدار و برگهای ساقه‌ای بدون دمبرگ و گلهای صورتی‌رنگ محوری با انتهائی قیفی‌شکل.
گیاهی است که در گیلان بر روی تپه‌های شنی بین رشت و انزلی و انزلی و آستارا و اطراف آب‌کنار دیده می‌شود.

Convolvulaceae: Convolvulus persicus پیچک ایرانی: تیره پیچک

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای برافراشته یا گسترده و خوابیده روی سطح زمین، با برگهای تخم‌مرغی تا بیضوی پهن و گلهای سفید قیفی‌شکل نسبتا درشت.
پیچک ایرانی یکی از گیاهان کناره‌های دریای خزر در گیلان و مازندران بوده و در گیلان بر روی تپه‌های شنی ساحلی بین رشت و انزلی و انزلی تا آستارا می‌روید.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۵

Compositae: Conyzanthus squamatus تیره کاسنی

گیاهی است دو ساله یا چندساله علفی با ساقه‌ای نسبتا ضخیم به ارتفاع حد اکثر ۳۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر پرشاخه و با گلهای فراوان

و برگهای خطی- سر نیزه‌ای، بدون دمبرگ با دانه‌های کوچک و نوکی تیز و گلهای مجتمع و کپه‌ای.
گیاه مذکور یکی از علفهای هرز مزارع، مراتع، باغها، حاشیه مزارع و چمن‌زارهای مناطق مختلف گیلان می‌باشد.

Coriandrum sativum :Umbelliferae گشنیز: تیره جعفری

گیاهی است یکساله یا دوساله با ساقه‌ای توپر و استوانه‌ای به بلندی حد اکثر ۵۰ سانتیمتر و برگهای قاعده‌ای یا طوقه‌ای یک تا دو بار شانه‌ای با قطعات تخم‌مرغی دندانه‌دار و گاه شدیدا بریده، برگهای ساقه‌ای شانه‌ای یا شانه‌ای‌بخش با قطعات خطی، گلهای سفید تا سفید متمایل به صورتی در گل- آذینی چتری در انتهای شاخه‌ها و میوه‌ای دوقلو که دارای شکل خاصی است.
گشنیز در گیلان و اکثر مناطق ایران کاشته می‌شود در غذاهائی مانند کوکو، خورشت و سبزی پلو، مصرف می گردد.
میوه گشنیز نیرودهنده، هضم‌کننده غذا، بادشکن، مدر، ضد تشنج و به‌طور ملایم قاعده‌آور، ضد صرع و ضد کرم می‌باشد. از عصاره گیاه به عنوان مسکن دردهای روماتیسمی استفاده می‌شود.

Cornus australis :Cornaceae ال، فلفل درختی: تیره ال

درختچه‌ای است به بلندی ۲ تا ۴ متر و ساقه‌ای منشعب و شاخه‌هائی عموما متقابل در بالا با برگهای بیضوی پهن یا تخم‌مرغی و نوک‌تیز و گلهای سفید کوچک در گل آذینی دیهیم. در محور برگها یا انتهای شاخه‌ها و میوه‌ای شفت نسبتا بدون گوشت که پس از رسیدن سیاه‌رنگ شده و شبیه فلفل سیاه می‌باشد.
یکی از درختچه‌هائی است که در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد ایران در حاشیه باغها، کنار نهرها، در بیشه‌زارهای شمال و مناطق جنگلی تنگ در دره‌های نسبتا مرطوب رشد می‌نماید و در استان گیلان بیشتر در اطراف اسالم و دره اسالم- خلخال و آستارا می‌روید.
گونه دیگری از این جنس به نام زغال‌اخته یاCornusmas در جنگلهای ارسباران و ندرتا در شمال ایران می‌روید. میوه‌های قرمزرنگ و ترش‌مزه آن در فصل بهار و تابستان در غالب شهرهای ایران به فروش می‌رسد.
از زغال اخته برای تهیه مربا استفاده می‌شود.

Coronilla varia :Leguminosae یونجه باغی (نسرین‌گول): تیره نخود

گیاهی است چندساله علفی با ساقه‌ای برافراشته یا گسترده روی سطح زمین به ارتفاع ۱۵ تا ۶۰ سانتیمتر و با برگهای شانه‌ای ۳ تا ۴ جفت برگچه‌ای و گلهای بنفش یا سفید یا صورتی‌رنگ، در گل‌آذینی کپه‌ای چترمانند در محور برگها یا انتهای شاخه‌ها و میوه نیام ناشکوفای بندبند که از محل بندها می‌شکافد.
این گیاه یکی از علفهای هرز مزارع و مراتع و باغهای استان بوده و در کنار جاده‌ها و مزارع و مناطق دارای رطوبت نسبتا کافی و پرنور رشد می‌کند و گونه دیگری از آن به نامCoronilla orientalis با گلهای زرد غالبا در حاشیه جاده‌های جنگلی و

مراتع گیلان در نواحی دیلمان و عمارلو و ماسوله و جاده اسالم- خلخال دیده می‌شود.
مصرف این گیاه در طب سنتی ایران ناشناخته است. گیاهی است سمی، خشک‌شده آن محتوی یک گلوکزید سمی محلول در آب کورونیلین، تاننها، مواد تلخ، نمکهای آلی و ویتامین ث می‌باشد. این مواد اضطراب قلبی را تسکین می‌دهند، اما در حال حاضر به علت سمی بودن کمتر از آن استفاده می‌شود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۶

فندق Corylus avellana :Corylaceae: تیره فندق

درختچه‌ای است با تاجی نسبتا بزرگ و گسترده به بلندی حد اکثر ۶ متر و ساقه‌های متعدد. برگهای تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی پهن با نوکی دراز و قاعده‌ای قلبی و حاشیه‌ای دو بار دندانه‌اره‌ای.
درختچه‌ای است خزان‌کننده که در جنگلهای پهن‌برگ به همراه بلوط، ممرز و راش در کنار نهرها و بستر رود می‌روید. در عین حال درختچه‌ای است که وارد زراعت و باغبانی شده به خاطر محصول باارزش فندق در مناطق مختلف ایران به خصوص در استان گیلان در اطراف لاهیجان، رودسر، رودبار، عمارلو و پره‌سر و مناطق دیگر استان کشت می‌گردد و عموما به همراه خشکبارهای دیگری مثل، پسته و مغز گردو مصرف می‌گردد.
فندق سرشار از ویتامینهای آ، ب، مواد چربی و سفیده‌ای و دارای آهن و کلسیم می‌باشد. میوه درخت فندق دارای ۶۰ درصد روغن است و مایع چرب آن را در نقاشی و عطرسازی به کار می‌برند.
در طب سنتی فندق مثل گردو و بادام برای تغذیه اشخاص مسلول و کسانی که مبتلا به بیماری قند می‌باشند و نیز برای درمان بیماری سنگ کلیه و ناراحتیهای اعصاب تجویز شده است. همچنین روغن فندق از داروهای مؤثر برای از بین بردن کرم کدو است. جوشانده پوست شاخه‌های جوان و تازه درخت فندق در رفع ناراحتیهای ناشی از تب مفید است. مصرف جوشانده گلهای آن برای مبارزه با چاقی مؤثر است. ضماد سوخته فندق با پوست آن و پیه خوک جهت درمان طاسی سودمند است و باعث روئیدن موی صورت جوانان و اشخاص کوسه می‌گردد. مصرف دم‌کرده فندق، خون را تصفیه می‌کند و به شکل محلول برای التیام زخمها و جراحات واریسی و غیر آن مفید واقع می‌شود. گرد گل فندق را به عنوان داروی شفابخش در مورد بیماریهای حمله عصبی و صرع می‌توان به کار برد. چون فندق از مواد نشاسته‌ای عاری است استفاده از آن برای مبتلایان به مرض قند تجویز می‌شود.

زالزالکها (سرخه‌ولیک، کومار، مارخ، مرخ، ولک، بلک، ولیک) Crataegus spp .:Rosaceae: تیره گل سرخ

درختان یا درختچه‌هائی هستند خاردار با تاج گسترده و ارتفاع حد اکثر ۵ متر و برگهای متناوب ساده یا لوب‌دار کامل یا دندانه اره‌ای و گلهای سفید یا گاهی صورتی‌رنگ در گل آذینی دیهیم که بر روی شاخه‌های یکساله ظاهر می‌گردند. میوه زالزالکها به رنگهای مختلف زرد، قرمز روشن تا قرمز تیره و سیاه کروی کوچک با هسته‌های منفرد تا ۵ تائی دیده می‌شوند که در فصل پائیز زیبائی خاصی به این درختان می‌دهند.
زالزالکها در غالب نقاط ایران از جمله گیلان بیشتر در حاشیه جاده‌ها و بیشه‌زارها، و جنگلهای تخریب‌یافته و گاهی در کنار

باغها می‌رویند. از گونه‌های مهم آن در گیلان می‌توان سیاه‌ولیک (سیاکوتیل، سیاکوتی)Crataegus melanocarpa و زالزالک زردCrataegus azarolus subsp .aronia و سرخه‌ولیک یاCrataegus microphylla را نام برد که در مناطق اسپیلی، عمارلو، دیلمان، امامزاده هاشم- بین رشت و رودبار- آستارا، هشتپر و اطراف لاهیجان و دره سفیدرود می‌رویند.

قسمتهای قابل استفاده سرخه‌ولیک، پوست، میوه و مخصوصا گلهای آن است. میوه و گلهای این درختچه بدون این‌که هیچ اثر سمی داشته باشند برای قلب بسیار مفید و مقوی هستند.

به علاوه ضد تشنّج و تب‌بر نیز می‌باشند. هسته‌های خشک‌شده این گیاه را برای درمان اسهال مصرف می‌کنند و همچنین گیاه مزبور برای معالجه بیماران مبتلاـ به سنگ کلیه و مثانه مؤثر است. طب سنتی معتقد است که دمکرده سرخه‌ولیک آثار معجزه‌آسایی در فشار خون دارد. دمکرده آن با کمی عسل برای درمان و معالجه تورّم و جراحات مخاط دهان و گلو مصرف می‌شود.

برای تقویت قلب اثر قطعی دارد، زیرا ضربان‌های قلب را متعادل و مرتّب می‌کند و اعصاب فرسوده را آرام می‌سازد.

مبتلایان به بیماری‌های تپش قلب، تصلّب شرایین، زیادی فشار خون، تشنّج، غم و اندوه، آنژین دوپواترین (آنژین صدری)، ورم آئورت، لرزش اعضای بدن، صدا کردن گوش و اختلالات جریان خون (مخصوصا زنانی که در دوران یائسگی به سر می‌برند) اگر به‌طور مرتّب هرروز دمکرده گل سرخه ولیک را مصرف کنند پس از مدتی آثار بهبود نسبی را احساس خواهند کرد.

سرخه‌ولیک برعکس بعضی از گیاهان، دارای هیچگونه مواد سمّی نیست و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۷

اگر مدّتهای متوالی مقدار زیادی از آن مصرف شود شخص را مسموم نمی‌سازد علاوه بر آنچه گفته شد در کتاب معروف «مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران» اثر دکتر آیینه‌چی مطالبی نیز در مورد خواص درمانی سرخه‌ولیک و کاربرد آن ذکر گردیده که نمی‌توان آنها را نادیده انگاشت. در کتاب مذکور آمده است: «گیاه سرخه‌ولیک از دیرباز در طب سنّتی مورد استفاده بوده و امروزه عصاره تهیّه شده از گلها یا پودر میوه‌های آن به فراوانی در اروپا و ایران به کار می‌رود. فراورده‌های حاصل از این گیاه بر روی قلب یا سیستم جریان خون بتدریج اثر کرده و در نتیجه، باعث اتساع عروق و بخصوص شریان‌های قلبی شده و تا اندازه‌ای نیز سبب پایین آمدن فشار خون می‌گردد. این دارو را جهت پیشگیری در آنژین صدری به کار می‌برند و ادّعای مشابهت اثر دارو با ترکیبات دیژیتال یا سایر داروهای تقویت‌کننده قلب صحیح نیست.

مسمومیت‌های ناشی از مصرف سرخه‌ولیک تاکنون دیده نشده است.

سرخه‌ولیک حاوی مقدار قابل ملاحظه‌ای گلوکزیدهای فلاونی است. به نظر می‌رسد که عامل مؤثر این دارو همین گلوکزیدهای فلاونی موجود در آن باشند.

به علّت اهمیّت این دارو از نظر خاصیّت کاهش فشار خون و کاربرد آن در پیشگیری آنژین صدری توصیه می‌شود که مصرف آن تحت نظر پزشک صورت گیرد.»

همچنین عرق سرخه‌ولیک که به عرق کیالک نیز مشهور است برای درمان بیماری‌های قلبی بخصوص آنژین پکتوریس مؤثّر می‌باشد.

آنژین پکتوریس: درد گهگیر سینه، یا حمله شدید امّا موقتی درد قلبی است که ممکن است به بازوها نیز تیر بکشد. این حالت

ناشی از کم‌خونی موضعی قلب می‌باشد.

Cotinus coggygria :Anacardiaceae درخت پر: تیره پسته

درختچه‌ای است خزان‌کننده به ارتفاع حد اکثر ۵ متر با تاجی گسترده و باز و پرشاخه و برگهای دمبرگدار واژ تخم‌مرغی تا بیضوی پهن تا شبه- دایره‌ای به رنگ روشن که در فصل پائیز قرمزرنگ می گردد.
گلهای سفید متمایل به سبز آن در گل آذینی خوشه‌ای یا پانیکول قرار گرفته و دمگلهای حاوی گلهای عقیم طویل شده پوشیده از کرکهای بلند پرمرغی شبیه پر به نظر می‌رسند.
این درختچه در ایران به صورت وحشی و خودرو در جنگلهای ارسباران می‌روید ولی نوع پرورش یافته آن در غالب نقاط ایران در پارکها، بلوارها، حیاط منازل و باغچه‌های سازمانهای دولتی کشت می گردد. تاج چتری و پر شاخه آن‌که حامل گلهای بسیار و دم گلهای پرمرغی می‌باشد در زمان گلدهی زیبائی خاصی دارد، در گیلان نیز در پارکها و بلوارها دیده می‌شود.
در کتابهای مختلف گیاهان داروئی و همچنین در طب سنتی برای درخت پر، خواص درمانی و داروئی قائل نشده‌اند.

Cousinia spp .:Compositae تیره کاسنی

گیاهانی هستند یکساله تا چندساله علفی خاردار با ساقه‌ای در قاعده چوبی و اغلب پرشاخه و منشعب دیهیم‌مانند و دارای کپه‌های متعدد و اغلب پوشیده از کرکهای تارعنکبوتی پشمالو یا کرکهای پتوئی و گاهی بدون کرک با برگهای چرمی و خاردار به اشکال گوناگون دندانه‌دار، لوب‌دار، شانه‌ای بریده، شانه‌ای منقسم و ممتد به طرف دمبرگ و روی ساقه به طوری که ساقه بالدار و خاردار بنظر می‌رسد. گلهای لوله‌ای نر و ماده و منظم یا به‌ندرت نامنظم مجتمع و کپه‌ای توسط برگهای تغییر شکل یافته‌ای به نام برگه‌های عموما خاردار با زواید خارمانند دربرگرفته می‌شوند و به رنگهای متنوع زرد، سفید، ارغوانی، صورتی یا به‌ندرت بنفش‌رنگ دیده می‌شوند.
این گیاهان در ایران دارای گسترش و پراکندگی زیاد هستند به طوری که قریب به ۲۱۰ گونه از آنها در مناطق معمولا خشک و بیابانی و ارتفاعات کوهستانی می‌رویند و عموما در مناطق مرطوب در حاشیه دریاچه‌ها و رودها و چمن‌زارها کمتر دیده می‌شوند. در استان گیلان چندین گونه از این گیاهان می‌رویند که اغلب کوهستانی و ارتفاع‌پسند بوده و در مراتع استان دیده می‌شوند از جمله آنها می‌توان گونه‌های زیر را نام برد:

Cousinia gilanica/ Cousinia hypochionea

Cousinia erinacea/ Cousinia pinarocephalus

Cousinia pterocaulos

Cydonia oblonga :Rosaceae به: تیره گل سرخ

درخت یا درختچه‌ای است به بلندی ۴ تا ۶ متر، بدون خار و خزان‌کننده با شاخه‌های جوان کرکدار، برگهای تخم‌مرغی تا مستطیلی یا گاهی شبه دایره‌ای کامل، با کرکهای خاکستری متمایل به سفید در سطح زیرین و بدون کرک در سطح فوقانی به طوری که در سطح فوقانی سبز تیره و در سطح زیرین خاکستری‌رنگ به نظر می‌رسد. گلهای منفرد، درشت و سفید یا صورتی‌رنگ آن در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته و میوه درشت آن گلابی‌شکل تا شبه کروی و پوشیده از کرکهای متراکم و غالبا زردرنگ و دارای عطر و بوی خوش می‌باشد.

به درختی است که در جنگلها و بیشه‌زارها می‌روید لیکن نژادهای کشت شده آن بسیار است و در غالب نقاط ایران که دارای آب و هوای معتدله و معتدله سرد می‌باشد کشت می گردد.

میوه آن ارزش تغذیه‌ای دارد و از آن در تهیه مربا، کمپوت، ژله و شربت استفاده می‌شود و دانه‌های آن به علت داشتن موسیلاژ جنبه‌های داروئی با ارزشی دارند و اثر ضد سرفه آن کاملا شناخته شده است، پخته آن در رفع گلودرد و اسهال مؤثر است.

میوه به دارای مواد قندی، پکتین، اسید مالیک، ویتامینهای ب. ث، پ، پرو

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۸

ویتامین آ، تانن، اسانسهای روغنی و اسیدهای آلی می‌باشد.

جوشانده و پخته این میوه به علت داشتن پکتین اسهالهای ساده و دیسانتری را متوقف می‌سازد. در طب سنتی پوست به را مدت ۱۵ روز در الکل خیس کرده محلول مزبور را روی پوست صورت ماساژ می‌دادند تا چین و چروک زائل شود.

شربت به در مداوای ورم حاد روده و سل ریوی و دیر هضمی مؤثر است.

دم‌کرده برگ درخت به اگر با بهار نارنج و عسل مخلوط شود برای درمان سیاه‌سرفه و بی‌خوابی بسیار مفید بوده اثر آرام‌کننده و مسکن دارد.

در استعمال خارجی، خیسانده دانه‌های به برای سرمازدگی، شکاف و ترک پستان و لب، سوختگی و تحریکات جلدی مختلف مورد استفاده قرار می گیرد.

در طب سنتی به برای حفظ جنین: از بین بردن بوی بد دهان، برطرف ساختن حالتهای خماری و مستی، درمان یرقان، میگرن و تقویت کبد و معده مورد استفاده قرار می گیرد.

Iridaceae: Crocus caspius زعفران خزری، زعفران وحشی: تیره زنبق

گیاهی است علفی چندساله دارای بنه‌ای با پوست غشائی شفاف و بریدگیها و رشته‌های طولی، با گلهائی به رنگ سفید یا بنفش کم‌رنگ با لکه‌های آجری زرد در قاعده که در فصل پائیز ظاهر می گردد.

زعفران وحشی یا جنگلی در استان گیلان دارای گونه‌های چندی است که با گلهای زیبای خود در فصل پائیز زیبائی خاصی به مناطق مختلف استان می‌دهند و علاوه بر گونه فوق الذکر دو گونه Crocus speciosus و Crocus gilanicus نیز در مناطق مختلف استان گیلان در ارتفاعات مرتعی و یا چمن‌زارهای جلگه‌ای رشد می‌نمایند.

زعفران خوراکی یا Crocus sativus اگرچه در مناطق مختلف استان گیلان نمی‌روید و لیکن کلاله‌های آن در اغلب نقاط ایران به عنوان ادویه و ماده رنگی مصرف می‌شود.

قسمتهای مورد استفاده زعفران خوراکی ناحیه انتهائی خامه و کلاله آن یا همان تارهای گل می‌باشد که تحت عنوان زعفران وارد بازار تجارت می‌گردد.
کلاله و ناحیه انتهایی خامه گل به صورت الیافی، به رنگ قرمز نارنجی تیره (در ناحیه کلاله) می‌باشد. همراه بودن این تارها با خامه، اگرچه به منظور تقلب در امر عرضه و فروش نیست با این همه از قیمت و اعتبار آن می‌کاهد.
بوی زعفران قوی، معطّر و طعمش تلخ و کمی تند است.
زعفران وحشـی یـا جنگلی کـه دارای مـواد چربی، املاح معدنی، صـمغی، یـک نـوع مـاده رنگی، یـک نـوع اسانس و عطر مخصوصی می‌باشد از نظر درمانی خواص مشترکی با زعفران خوراکی دارد.
ابو علی سینا و سید اسماعیل جرجانی این خواص را شرح داده‌اند که خلاصه آن چنین است:
عفونت را می‌زدایـد و درون را تقویت کنـد. خوردن آن رنـگ رو را صـفا دهـد. ورم را می‌گـدازد. خواب‌آور و مـایه تیرگی حواس است. شـراب با زعفران، مستی‌آوری است که حرکت را سـلب می‌نمایـد. داروی ورم گرم داخل گوش است. دیـده را جلا دهد. اشک‌ریزی را منع کند. تیرگی چشم را برطرف کند.
شادی‌افزا و توانبخش قلب است. بیمارانی که از التهاب حجاب حاجز و پیچش شـکم رنـج می‌برند زعفران یا روغن آن را بوی کننـد به خـواب رونـد و نفس روان شـود و ابزار تنفسـی را نیرو بخشـد. مخـالف ترشـی است که اشـتها را در معـده برانگیزد و ازاین‌رو زعفران اشـتها را از بین می‌برد. و لیکن بـا حرارتی که دارد کبـد و معـده را تقویت کنـد. بعضـی گوینـد زعفران برای طحـال خـوب است. شـهوت‌انگیز است. در کتـاب «زبـان خوراکیهـا» و «گیاهـان داروئی» موضـوع سـمیّت زعفران نـادرست و اغراق‌آمیز تلقّی و توصـیف گردیـده و در کتـاب اخیر (گیاهـان داروئی) ذکر شـده کـه در بررسـیهای دانشـمندان مختلـف و آزمایشهائی که بر روی حیوانات به عمل آمده خلاف آن ثابت گردیده است.
زیرا با خوراندن ۳۶ گرم عصاره زعفران در طی ۳۶ روز به یک سگ، هیچگونه عارضه مسمومیّت در جانور ظاهر نشده است. همچنین در این کتاب آمده است که زعفران به علّت دارا بودن مواد تلخ، از جهتی موجبات سـهولت هضم را فراهم می‌سازد و از طرف دیگر به علّت داشتن اسانس، اثر محرّک بر روی سلسله اعصاب دارد. از نظر درمانی دارای اثر مسکّن بر روی اعصاب سطحی بـدن است. در طبّ عوام برای آن اثر قاعـده‌آور قائـل‌انـد و معتقدنـد که بـا مصـرف آن، موجبات خونروی در فواصـل قاعدگی و حتّی سـقط جنین فراهم می‌شود. علاوه بر آن زعفران اثر مسکّن سرفه در برونشیت‌های مزمن دارد و آن نیز به علّت اثر بیحس‌کننـــده آن بر روی انتهـای اعصـاب حبابهـای ریـوی اسـت. از زعفران می‌تـوان جهـت رفـع بی‌خوابیهـایی کـه منشـأ تحریکات مغزی و حالات تشنجی دارند و نیز تسکین و درد دندان استفاده به عمل آورد.

کدوها: تیره کدو Cucurbitaceae: Cucurbita spp

گیاهـانی هسـتند رونـده یـا بالارونـده و گـاهی کاملا گسترده روی زمین با پیچکهای ۳ تا ۷ شـاخه‌ای و گاهی فاقـد پیچک با برگهای بزرگ تخم‌مرغی یا قلبی‌شـکل و دمبرگ توخالی و کرکهای غـده‌مانند و زبر. گلهای درشت، منفرد زردرنگ و یک جنسی با گلبرگهای لوله‌ای و به هم پیوسته شبیه قیف دارند.
میوه کدوها اغلب درشت با دیواره‌های سخت و گوشتی هستند.
کـدوها در غـالب نقاط ایران به خصوص گیلان و مازنـدران کشت می‌شونـد و فضای زیادی از مزارع اسـتان زیر کشت کـدو

می‌رود و گاهی نیز در حاشیه مزارع و باغها به همراه دیگر محصولات کشاورزی کشت می گردند.
انواعی هم‌چون کـدو تنبل(Cucurbita pepo) ، کـدو حلوائی یـا قلیائی(Cucurbita maxima) و کـدو مسـمائی در استان کشت می گردد و رایجترین نوع آن کدوی حلوائی است.
دانـه کـدو در ایران بـه صـورت آجیـل و خشـکبار مصـرف می گردد. دانه انـواع آن دفع کننـده انگلهـای روده‌ای (کرم کـدو) می‌باشـند. کـدو دارای موادی از قبیل آلبومینها، قنـدها، چربیها، ویتامینها و مقدار زیادی مواد معدنی است. گاهی پخته کدو را در رفع سرماخوردگیها و جهت نرم کردن سینه به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۳۹۹

Cupressaceae: Cupressus sempervirens زربین: تیره سرو

درختـی است همیشه سـبز از گروه بازدانگـان به ارتفـاع حـد اکثر ۳۰ متر بـا تـاجی مخروطی‌شـکل و شـاخه‌های عموما افقی و برگهای فلسی‌شکل به هم فشرده و هم‌پوش. گسترشگاه این گیاه در دره چالوس و اطراف حسن‌آباد است. در استان گیلان در منطقه رودبار و منجیل و منطقه هرزویل به فراوانی دیده می‌شود که سرو معروف و تاریخی هرزویل نمونه بارز آن می‌باشد.
چـوب این گیـاه که دارای خاصـیت رنـده‌خوری بسـیار است از چوبهـای بـاارزش در صـنایع نجـاری می‌باشـد و به علت رزین موجود در آن و عطری که متصاعد می‌نماید در برابر آفات و امراض انباری و انواع بیدها دوام قابل توجهی دارد.

Primulaceae: Cyclamen persicum نگونسار، سیکلامن: تیره پامچال

گیاهی است علفی چندساله بدون ساقه‌ای مشخص و غده‌دار با برگهای چرمی طوقه‌ای با دمبرگ بلند بدون کرک، تخم‌مرغی یا شبه قلبی یا کلیوی- شـکل با قاعـده‌ای قلبی و لبه‌ای کامل یا دندانه‌دار و گاهی لوب‌دار. گلهائی قرمزرنگ گاهی متمایل به سفید، منفرد واژگون با دمگلی بلند و بدون برگ دارد که عموما در فصل پائیز یا بهار ظاهر می گردند.
نگونسار یکی از گیاهانی است که در جنگلهای گیلان و مازندران و عموما در مناطق صـخره‌ای آهکی با نور نسبتا کافی رشد کرده و با گلهای قرمز واژگون خود شناخته می‌شود.
نژادهای اصـلاح شده آن با نام سـیکلامن به رنگهای زیبای قرمز، سـفید یا سفید متمایل به قرمز در فصل بهار در گلفروشیها به عنوان گیاهی زینتی به فروش می‌رسد.

Cyperaceae تیره جگن

گیاهانی هسـتند علفی یکساله، دو ساله یا چنـدساله با ساقه‌های اسـتوانه‌ای یا سه گوشه، توپر یا توخالی، گاهی دارای ساقه‌های زیرزمینی گسترده و اغلب بـا سـاقه‌هـای هوائی کاملا- مشـخص برگـدار یـا بـدون برگ با برگهای چمنی یا کاملا تحلیل‌رفته و تقلیل‌یافته؛ گل آذین متشـکل از سـنبلچه‌های یک تا چندین گلی که به صورت پانیکول، چتر، خوشه، سـنبله، گروه و دسـته یا یـک سـنبلچه انتهائی قرار گرفته حامل گلهای بـدون گلپوش رنگی نر و ماده یا یک جنسـی است که در محور یک پوشه قرار

دارند.

گیاهان این تیره اغلب رطوبت‌پسند و آبزی بوده عموما در مناطق مرطوب حاشیه مردابها و باتلاقها، کنار نهرها و جویبارها، سواحل گل‌آلود رودها و سواحل دریاها و جنگلهای متراکم و نقاط مرطوب و چمن‌زارهای کوهستانی می‌رویند. چون در گیلان چنین محیطهائی فراوان است لذا جگنیها نیز مانند گندمیان جزء چهره‌های غالب پوشش گیاهی استان می‌باشند و لیکن به علت نداشتن صفات مشخصه چشمگیر و بیانگر ارائه و معرفی گونه‌های آنها بسیار دشوار است. در اینجا از ارائه شرح جنسها و گونه‌ها خودداری گردیده اشاره می‌نمائیم که جنس Cyperus و Carex و Scirpus دارای گونه‌های متعدد و زیاد بوده و در اکثر نقاط مرطوب و ساحلی و جلگه‌ای استان دیده می‌شوند.

Liliaceae: Danae racemosa همیشک: تیره لاله

درختچه‌ای است همیشه سبز به ارتفاع ۵۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر با ساقه‌های کمانی‌شکل. برگهای ساقه‌ای کوچک و فلس‌مانند و غشائی و ساقه‌های برگ‌نمای سرنیزه‌ای، نوک‌تیز که غالبا تصور می‌گردد که برگ گیاه است.

گلهای کوچک نر ماده سبز متمایل به سفید آن بر روی گل‌آذین خوشه‌ای انتهائی قرار گرفته. میوه سته‌ای نسبتا بزرگ آن به رنگ قرمز و معمولا یک دانه‌ای است.

همیشک فقط در جنگلهای شمال ایران در استانهای گیلان و مازندران می‌روید و عموما توسط گل‌فروشیها همراه شاخه‌های گل به علت سرسبزی و زیبائی آن به مشتریان عرضه می‌شود و جنبه تزئینی دارد.

Solanaceae: Daturea stramonium تاتوره (تاتوله، داتوره): تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای منشعب و پرشاخه به ارتفاع ۴۰ تا ۲۰۰ سانتیمتر با برگهای دمبرگدار تخم‌مرغی و دندانه‌های عمیق سینوسی.

گلهای سفیدرنگ و درشت قیفی‌شکل آن به صورت منفرد و محوری همراه کاسه‌ای لوله‌ای و بلند میوه‌ای کپسولی خاردار و پروانه‌ای می‌دهد.

تاتوره گیاهی است که به صورت علف هرز در مزارع، مناطق و اراضی رها

شده و متروکه و حاشیه جاده‌ها می‌روید. در استان گیلان در حاشیه جاده‌ها و اراضی دارای خاکهای دست دوم و جابجا شده به خصوص در اطراف بندر انزلی رویش یافته و با گلهای سفید درشت و برگهای سبز روشن خود قابل تشخیص است. تاتوره یکی از گیاهان سمی است و مصرف داروئی آن در مقیاس و میزان بسیار کم برای درمان بعضی از بیماریها توصیه می‌گردد.

گونه دیگری از تاتوره به نام Daturea innoxia با مشخصات عمومی فوق و تفاوت برگهای تخم‌مرغی کامل به رنگ سبز تیره و کرکدار و گلهای سفید قیفی درشت‌تر در استان گیلان در بین رشت و انزلی به فراوانی می‌روید.

تاتوره گیاهی است سمی و دارای الکالوئیدهای هیوسیامین، آتروپین، هیوسین، اسید داتوریک و اسکوپولامین. برای درمان تشنج، آسم و نقرس و دردهای عصبی مورد استفاده قرار می‌گیرد. اثر آرام‌بخش داشته ترشح غدد را کاهش می‌دهد و

برونشها را متسع می‌نماید. از این گیاه تنها در صنعت داروسازی استفاده می‌شود و داروهای تهیه شده از آن باید تحت نظر پزشک مصرف گردد.

Daucus littoralis subsp .hyrcanicus :Umbelliferae هویج وحشی: تیره جعفری

گیاهی است علفی یکساله یا چندساله با ارتفاع ۳۰ تا ۱۱۰ سانتیمتر با ساقه‌ای راست منشعب و شاخه‌دار در بالا و گاهی چندساقه‌ای و گسترده روی سطح زمین با برگهای قاعده‌ای مرکب دو بار شانه‌ای عموما معطر و کرکدار با گلهای سفیدرنگ و گل‌آذینی چتری که دارای برگهای تغییر شکل یافته شانه‌ای بریده (گریبان) در کنار چترها و چترکها بوده و میوه خاردار آن به مقدار زیاد در انتهای چترکها ایجاد می گردد.
هویج وحشی یکی از علفهای هرز مناطق مختلف گیلان بوده بر روی شنهای ساحلی و دشتهای جلگه‌ای منطقه و گاهی در کنار جاده‌ها و مزارع می‌روید. انواع اصلاح‌شده هویج Daucus sativa به نامهای هویج فرنگی و هویج ایرانی که گاهی در مناطق مختلف استان، در باغچه‌ها و حیاط منازل و مزارع کشت می‌شود از سبزیهایی است که ریشه غده‌ای آنها سرشار از ویتامینهای آ و ث و ترکیبات ویتامین ب، قند و پکتین و مواد رنگی است. هویج تازه خصوصا کاروتنهای موجود در آن دید چشم را بهبود بخشیده و آنرا تقویت می‌نماید. اثرات دیگری مثل دفع انگلهای روده‌ای، آسکاریس و کرمک دارد.
ناراحتیهای روده‌ای را تنظیم می‌نماید و خصوصا از آن در تغذیه کودکان استفاده می‌شود.
میوه هویج وحشی برای علاج بیماریهای مختلف مانند آب آوردن انساج، قولنجهای کلیوی، هیستری بکار می‌رود و به عنوان مقوی معده، بادشکن، دفع نفخ و پادزهر سم مار مورد استفاده قرار می گیرد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۱

Dianthus orientalis :Caryophyllaceae میخک: تیره میخک

گیاهی است علفی چندساله، توده‌ای با ساقه‌های متعدد به ارتفاع ۱۵ تا ۴۰ سانتی‌متر و برگهای متقابل خطی، نوک‌تیز یا نوک‌دراز، گلهای قرمز یا صورتی‌رنگ با گلبرگهائی ریش‌دار و در حاشیه شرابه‌ای منفرد که در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته و شبیه کوسنی از گلهای قرمز به نظر می‌رسد.
میخک غالبا در نقاط صخره‌ای در لابلای شیار صخره‌ها و شیبهای تند می‌روید. در گیلان بیشتر در ارتفاعات منطقه دیده می‌شود. گونه‌های دیگری از میخک در ارتفاعات و مناطق مختلف گیلان در اطراف گردنه الماس، ماسوله، بین فومن و ماسوله، دره سفیدرود، اطراف رودبار و منجیل می‌رویند که اسامی علمی آنها بدین قرار است:

Dianthus armeria/ Dianthus agrostolepis
Dianthus strictus/ Dianthus gilanicus
Dianthus cretaceus/ Dianthus crossopetalus
Dianthus hyrcanicus

انواع پرورش‌یافته میخک با گلهای پرپر و زیبای خود به رنگهای سفید، قرمز تیره یا صورتی در اغلب گلفروشیها به فروش

می‌رسد.

Scrophulariaceae: Digitalis nervosa گل انگشتانه، دیژیتال: تیره گل میمونی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای راست و برافراشته به ارتفاع ۳۰ تا ۱۱۰ سانتیمتر، پوشیده از برگ در تمام طول ساقه، با برگهای سرنیزه‌ای- کشیده با لبه‌ای کامل که به تدریج به طرف انتهای ساقه کوچکتر و کوچکتر می‌شوند، گلهای زردرنگ نسبتا درشت و استکانی‌شکل آن در انتهای ساقه به صورت گل‌آذین خوشه‌ای متراکم قرار گرفته است.
گل انگشتانه یکی از گیاهان رطوبت‌پسند مناطق جنگلی و بیشه‌زارهای ایران بوده در غالب نقاط جنگلی با نور کافی و بیشه‌زارهای تنک در ارتفاعات کوهستانی می‌روید. رویشگاه آن در گیلان اطراف جاده اسالم- خلخال، بین رشت و لاهیجان و سایر جاده‌های جنگلی و مناطق مرتعی کوهستانی است.
این گیاه در طب سنتی ایران جایگاه مهمی ندارد و لیکن انواع آن در عین سمی بودن از جمله داروهای مقوی قلب بوده برای تقویت و تنظیم انقباضات قلب مورد استفاده قرار می‌گیرد. چون تنگ‌کننده مجاری عروق سطحی است باعث بالا رفتن فشار شریانی می‌گردد و در مصرف آن باید دقت کافی بعمل آید.
گل انگشتانه از جمله داروهای مهم مقوی قلب است و عمل ملایم‌کننده، تقویت و تنظیم‌کننده انقباضات قلب را در بر دارد. به علاوه چون تنگ‌کننده مجاری عروق سطحی می‌باشد، باعث بالا رفتن فشار شریانی می‌گردد. دیژیتال اثر مدر نیز دارد، ولی این عمل، با آن‌که در اشخاص سالم به نحو ضعیف بروز می‌کند، در مبتلایان به استسقاء و خیراندامها به نحو مؤثر ظاهر می‌شود. اثر مدر گل انگشتانه معمولا ۲۴ تا ۳۶ ساعت پس از مصرف آن ظاهر می‌گردد و ۳ تا ۷ روز نیز ادامه پیدا می‌کند.[۱]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۳ ؛ ص۴۰۱
ن گیاه در بیماریهای مختلف قلب، نظیر بی‌نظمی و نارسائی ضربان، ورم ماهیچه قلب و نیز ضعف قلب مورد استفاده قرار می‌گیرد. آن را در ذات الریه، ذات الجنب، روماتیسمهای حاد، سل و جز آنها به کار می‌برند. با مصرف دیژیتال، چون ضمن دفع ادرار، کلرورها نیز دفع می‌گردد، حالت عمومی بیمار، وضع رضایت‌بخش پیدا می‌کند.

Ebenaceae: Diospyrus lotus کلهو، خرمندی: تیره کلهو

درخت یا درختچه‌ای است خزان‌کننده با پوست خاکستری‌رنگ و شیاردار در ساقه‌های مسن و منشعب و پرشاخه در بالا با شاخه‌های جوان کرکدار. برگهای بدون کرک کامل بیضوی تا بیضوی کشیده، گلهای نریک تا سه‌تائی و گلهای ماده منفرد به رنگ زرد یا ارغوانی یا قرمز متمایل به قهوه‌ای با میوه‌های سته‌ای ۲] آبدار کروی زردرنگ که پس از رسیدن، سیاه یا بنفش متمایل به سیاه می‌گردد.
خرمندی یکی از درختان جنگلی شمال ایران است که چوب آن فاقد ارزش صنعتی بوده و عموما در جنگلهای متروکه و با نور کافی در حاشیه جاده‌ها و بیشه‌زارها می‌روید.
درخت خرمندی را در برخی نقاط گیلان اربه‌دار می‌گویند. از چوب ان برای تصفیه خون استفاده می‌شود. میوه‌اش اثر

آرام‌کننده دارد.
نوعی از آن به نـام خرمالو Diospyrus KaKi امروزه در نقـاط مختلف ایران کشت شـده و میوه درشت و نارنجی متمایل به قرمزرنگ آن به مصرف تغـذیه می‌رسـد. از تخم خرمالو به عنوان مسـکن اسـتفاده می‌شود، میوه آن ضد تب بوده برای ازدیاد اسیدهای بدن بکار می‌رود.

Composite: Dittrichia graveolens تیره کاسنی

گیـاهی است علفی یکسـاله بـا شـاخه‌های متعـدد و معطر به ارتفاع حـد اکثر یک متر پوشـیده از کرکهای بلنـد همراه کرکهای غـده‌دار و برگهـای خطی- سـرنیزه‌ای، گلهـای زبـانه‌ای و لوله‌ای مجتمع و کپه‌ای آن در گـل‌آذینی خوشه‌ای تنـک در انتهـای شاخه‌ها قرار دارند.
گیـاه مـذکور عمومـا بر روی خاکهـای شـنی و سـنگلاخی، در حاشـیه مزارع و نهرها و مزارع آیش و دشـتهای جلگه‌ای مناطق مختلف استانهای گیلان و مازندران به صورت علف هرز در مزارع و باغها دیده می‌شود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۲

Boraginaceae: Echium amoenum گل گاوزبان: تیره گل گاوزبان

گیاهی است دو ساله یا چندساله علفی با ساقه‌ای ساده یا منشعب و بر- افراشته به ارتفاع ۲۰ تا ۸۰ سانتیمتر، پوشیده از کرکهای ریش‌مانند، برگهای قاعده‌ای سرنیزه‌ای و برگهای ساقه‌ای سرنیزه‌ای و کرکدار.
گلهای نامنظم لوله‌ای و درشت به رنگهای ارغوانی تیره یا ارغوانی متمایل به بنفش دارد.
گل گاوزبان گیاهی است که در ایران ارزش داروئی آن بر همگان شـناخته شـده است و مصـرف عمومی دارد. در کشورهای اروپائی از Borago officinalis به نـام گـل گاوزبـان اسـتفاده می‌شود و لیکن گیاه فوق در ایران کاملا شـناخته شـده و به همراه سنبل الطیب به عنوان آرام‌بخش مصرف می‌گردد.
گـل گاوزبـان در گیلاـن در مناطق نسـبتا مرطوب دامنه‌های جنگلی و مرتعی در اطراف رودبار و منجیل و رسـتم‌آباد، عمارلو، پره‌سـر و اطراف گردنه حیران و منـاطق ییلاـقی طـالش در فصل بهار می‌رویـد و با گلهای زیبای خود جلوه‌ای خاص به طبیعت زیبای استان می‌بخشد. در سالهای اخیر کشت آن نیز به لحاظ مصارف داروئی رایج گشته و در ارتفاعات مناطق مختلف استان روستائیان به پرورش و تکثیر آن می‌پردازند.
ابو علی سـینا در کتاب «قانون» می‌نویسد: «... به منظور درمانی، گاوزبان خراسانی که برگش سـتبر و بر روی برگش نقطه‌هائی هسـت کـه از آنهـا خارماننـدهائی یـا کرک و پرزهـائی جـدا شـده است خـوب است. امّـا آنچه را که در مملکت مـا گاوزبـان می‌پندارنـد و طبیبـان از آن اسـتفاده داروئی می‌نماینـد گاوزبـان راستین نیست و اکثرا تیره‌ای از گیـاه مرو (مرمـاخوز) را به نام گاوزبان بکار می‌برند و فایده‌اش به فایده گاوزبان نمی‌رسد ...»
تمام داروشـناسان در خاصـیت ادرارآوری این گیاه طبی متفّق القولنـد. ساقه و برگ گل گاوزبان برای درمان ناراحتیهای کلیه مخصوصـا التهاب و ضایعه کلیوی و سـرماخوردگی مثانه تجویز می‌گردد. زیرا برگها و ساقه گل گاوزبان دارای مقـدار زیادی

نیترات دوپتاس است و این ماده ادرارآور می‌باشد.
همچنین گـل گاوزبـان معرّق بوده در مـداوای تبهـای مختلف بیماریهائی چون سـرخک، آبله، مخملك، تبخال، تب با کهیر و رماتیسم بکار می‌رود. برگهای تازه گل گاوزبان را اگر له کننـد و با شـیر بپزنـد برای ضـماد روی آبسه و تسـکین درد اعضای خـارجی بـدن و سوختگی مفیـد واقع می‌شود. ابو علی سـینا سوخته گـل گاوزبـان را داروی زخـم دهان کودکان و فرونشاننـده التهابـات درون دهـان می‌دانـد و می‌گویـد البته نـاسوخته این گیـاه نیز برای علاج زخـم و التهابات درون دهان خوب است، اما سوخته‌اش بهتر و مؤثرتر است. ابن سـینا همچنین مصـرف دم‌کرده گـل گاوزبـان را نشاطآور، مقوی قلب، علاـج بیماری ترس (توحّش)، طپش قلب و بیماریهـای سودائی معرفی کرده است. عرق گل گاوزبان جهت رفع امراض سودائی، وسواس و خفقان مفید یاد شده و به سبب داشتن منیزیم بازدارنده سرطان معرفی گردیده است.
دم‌کرده گل گاوزبان همراه با لیمو عمانی از مطبوعترین نوشیدنیهای گرم است.

پیرمرد باغ: تیره کاسنی (Erigeron canadensis –Conyza canadensis (Compositae

گیاهی است علفی یکساله و به‌ندرت دو ساله با ساقه‌ای نسبتا ضخیم پوشیده از کرکهای ریش‌مانند و زبر و برگهای مژه‌دار، به ارتفاع ۳۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر، در بالا منشـعب و شاخه‌دار و پر گل با برگهای واژ سرنیزه‌ای باریك که در بخش فوقانی باریك‌تر می‌شوند.
گلهای مجتمع و کپه‌ای با گلچه‌های کناری زبانه‌ای ارغوانی و گلچه‌های طبقی زردرنگ دارد.
گیـاه مـذکور یکی از علفهای هرز رایـج باغها، مزارع، مزارع آیش، کنار جاده‌ها و پیاده‌روهای مناطق مختلف گیلان بوده و با گلهای زیاد و دانه‌های فراوانی که تولید می‌کند از قدرت پراکنش و رشد و توسعه بسیار زیادی برخوردار است. گونه‌ای دیگر از این جنس به نـام Erigeron acer بـا گلهـای کناری آبی خوشـرنگ خاص چمن‌زارها و مناطق مرطوب می‌باشـد که در ارتفاعـات دیلمان، ... رشـد می‌کنـد و گونه Erigeron bonariensis نیزماننـد گـونه فوق الـذکر از علفهـای هرز اسـتان گیلان می‌باشد. کاربرد داروئی گیاهان فوق در ایران کاملا ناشناخته است و لیکن کلیه اندامهای Erigeron canadensis مقوی، قابض، بندآورنده خون و مدر می‌باشد، مصرف فرآورده‌های آن نتایج مفید در رفع اسهالهای ساده، آب آوردن انساج، روماتیسم مزمن، نقرس، ورم مثانه و نزله‌های ششی دارد.
برای درمـان رمـاتیسم و نقرس بسـیار مؤثر است و اسـید اوریـک خون را به میزان زیادی پائین می‌آورد. درمان مرحله پیشـرفته حصـبه بوده و در دفع سـنگ کلیه و معالجه و خونریزیها در فواصل قاعدگی مؤثر است، در رفع خونریزیهای سـینه و بیماریهای کلیه و مثانه بسیار مفید است.

ازگیل ژاپنی: تیره گل سرخ Eriobotrya japonica :Rosaceae

درخت یا درختچه‌ای است بدون خار با برگهای همیشه سبز ساده و بزرگ به ارتفاع حد اکثر ۵ متر با ساقه‌ای در بالا منشعب و پرشاخه و شاخه‌های جوان پوشـیده از کرکهای فراوان، برگها سـرنیزه‌ای کشیده تا واژ تخم‌مرغی با سطح فوقانی بدون کرک و سبز شفاف و گلهای معطر و سفیدرنگ و میوه گلابی‌شکل یا بیضوی‌شکل زردرنگ با دانه‌های متعدد قهوه‌ای.

ازگیل ژاپنی اگرچه بومی ایران نمی‌باشد و لیکن در سالهای اخیر به ایران وارد شده از جمله در گیلان در پارکها و بلوارها و حیاط خانه‌ها و باغچه‌ها به خاطر همیشه سبز بودن آن کشت می‌گردد و برگهای آنرا به همراه شاخه‌های گل در گلفروشیها به فروش می‌رسانند. میوه آن نیز در فصل تابستان با نام گلابی جنگلی فروخته می‌شود. در ایران مورد استفاده درمانی نیست، اما بطور کلی در ازدیاد اشتها، تسکین درد، رفع استفراغ، درمان سوء هاضمه، امتلاء معده، اسهال و سرفه مؤثر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۳

سوزن چوپانها: تیره شمعدانی Erodium spp :Geraniaceae

گیاهانی هستند یکساله، دو ساله یا چندساله علفی با برگهای اغلب قاعده‌ای و برگهای ساقه‌ای با پهنک درازتر از پهنا و شانه‌ای لوب‌دار یا بریده بریده و با ساقه‌ای برافراشته یا گسترده روی زمین. گلهای منظم یا نامنظم سوزن چوپانها به رنگهای مختلف سفید متمایل به آبی، قرمز روشن تا تیره و بنفش تا آبی هستند.

این گیاهان اغلب گیاهانی رطوبت‌دوست و نورپسند بوده و در دشتها و جلگه‌های ساحلی در حاشیه جاده‌های جنگلی، در مناطق صخره‌ای آهکی شیب‌دار مزارع زراعی و باغها می‌رویند. در بیشتر نقاط گیلان گونه‌های متعددی از این گیاهان به شرح زیر پراکنده‌اند:

Erodium ciconium/ Erodium malacoides

Erodium cicutarum/ Erodium oxyrrhynchum

Erodium laciniatum/ Erodium pulverulentum

منداب: تیره شب‌بو Eruca sativa :Cruciferae

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست بدون شاخه یا در بالا منشعب و شاخه‌دار به بلندی ۱۰ تا ۵۰ سانتیمتر با برگهای طوقه‌ای شانه‌ای بریده و دمبرگدار و برگهای ساقه بدون دمبرگ، گلهای منداب سفید یا زرد با رگه‌های قهوه‌ای یا قرمزرنگ بوده میوه آن خرجین با ساقه فشرده نسبتا پهن و کوتاه با کفه‌های بدون کرک یا کرکدار است.

منداب یکی از علفهای هرز مزارع گندم، حبوبات و زمینهای آیش و رها شده می‌باشد. در گیلان نیز در غالب نقاط به خصوص در مزارع دره سفیدرود، اطراف رودبار، اسپیلی و دیلمان رشد می‌نماید. منداب یکی از دانه‌های روغنی است که در بعضی مناطق کشت می‌شود.

قسمتهای مختلف گیاه اثر ضد اسکوربوت، درد، نیرودهنده، مقوی قوه باه داشته مقوی معده و دفع‌کننده آب انساج می‌باشد.

چوچاغ، چوچاخ: تیره جعفری Eryngium caeruleum :Umbelliferae

گیاهی است دو ساله یا چندساله با ساقه‌ای به ارتفاع ۱۰ تا ۵۰ سانتیمتر و عموما آبی‌رنگ با برگهای قاعده‌ای تخم‌مرغی- قلبی پهن یا سه لوبه و خاردار که در زمان گلدهی می‌ریزند و نیز برگهای ساقه‌ای بدون دمبرگ با بریدگیهای عمیق پنجه‌ای تا

شانه‌ای بریده خاردار.

چوچاغ از گیاهانی است که در غالب نقاط استان در دشتهای باز، چمن‌زارها و نقاط دارای رطوبت کافی و گاهی خشک و روی شنهای ساحلی می‌روید و مردم محلی به عنوان سبزی صحرایی از آن استفاده کرده و ترشی مخصوصی با آن درست می‌کنند.

Euphorbiaceae: Euphorbia spp شیرسگها: تیره فرفیون

گیاهانی هستند یکساله، دوساله یا چندساله با شیرابه‌ای سفیدرنگ و برگهای ساقه‌ای متناوب و گاهی متقابل و ساقه‌ای برافراشته و راست، خوابیده و گاهی گسترده روی سطح زمین. برگهای کنار گل‌آذین به صورت چرخه‌ای یا فراهم و برگهای کنار Cyathium گل‌آذین ویژه این جنس به صورت چرخه‌ای یا متقابل قرار گرفته‌اند.

مشخصه عمومی این گیاهان داشتن شیرابه و گلهایی با غدد شهدی زردرنگ است. شیرسگها از جمله گیاهان مهاجم هستند که موجبات تخریب مراتع و چراگاهها را فراهم می‌سازند. در گیلان تعداد ۱۹ تا ۲۵ گونه از این

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۴

گیاهان می‌رویند که همگی شیرابه‌دار هستند، و لیکن از مشهورترین آنها گیاه یکساله Euphorbia helioscopia است که در اکثر مناطق استان در میان مزارع، حاشیه مزارع و باغها و مراتع می‌روید، همچنین دو گونه دائمی و چندساله Euphorbia squamosa و Euphorbia amygdaloides که در جنگلهای گیلان می‌رویند. گونه‌های دیگری از شیرسگها در مناطق مختلف استان از جمله در اطراف رودبار و لاهیجان، رشت، بندر انزلی، امامزاده هاشم به چشم می‌خورند.

Celasteraceae: Evonymus latifolius گوشوارک: تیره شمشاد

درختچه‌ای است خزان‌کننده به ارتفاع حد اکثر ۳ متر با ساقه‌ای از پائین منشعب و با پاجوشهای فراوان و شاخه‌های جوان چهارگوشه، با برگهای بیضوی تا واژ تخم‌مرغی بدون کرک و به رنگ سبز تیره و نوک‌تیز با لبه‌ای دندانه اره‌ای و گاهی اوقات بسیار بزرگ. گلهای سفید متمایل به سبز آن در گل‌آذینی گرزن محوری یا انتهایی قرار گرفته میوه‌های کپسول گوشتی ۴ تا ۵ برچه‌ای آن بالدار و آویزان بوده پس از رسیدن به رنگ قرمز خوشرنگ درمی‌آید.

درختچه‌ای است که در جنگلهای شمال ایران در بیشه‌زارها می‌روید و در گیلان در مناطق جنگلی گسترش دارد. گونه‌ای از این جنس به نام شمشاد Euonymus japonicus با نژادهای گوناگون درختچه‌ای است همیشه سبز با برگهایی به رنگهای گوناگون سبز یا ابلق که در مناطق معتدله و معتدله سرد ایران به عنوان پرچین در حاشیه باغچه‌ها، پارکها و بلوارها کشت می‌شود و به دلیل همیشه سبز بودن زیبایی خاصی دارد.

Fagaceae: Fagus orientalis راش: تیره بلوط

درختی است خزان‌کننده با تنه‌ای راست به بلندی حد اکثر ۴۰ متر با پوستی به رنگ خاکستری روشن و صاف و با تاجی گسترده در بالا ـ و برگهای بیضوی پهن تا واژ تخم‌مرغی یا واژ تخم‌مرغی - مستطیلی با انتهایی نوک‌تیز یا نوک دراز و لبه‌ای کامل یا کمی مواج و بدون کرک.
راش یکی از درختان باارزش جنگلهای شمال ایران (گیلان و مازندران) می‌باشد که از ارتفاع حدود ۸۰۰ متر به بالا (از سطح دریا) همراه ممرز Carpinus betulus ، افراها Acer spp . بلوطها Quercus spp . و نارونها Ulmus spp . رشد می‌نماید. چوب آن از چوبهای مناسب برای کارهای ظریفه و روکش و صنایع نجاری از قبیل میز و مبل و صندلی و تراورس می‌باشد.
نهالهای جوان راش سایه‌پسند و بطئی الرشد است به‌طوری که یک دختر ۲۰ ساله راش ارتفاعی بیش از ۴ تا ۵ متر ندارد و لیکن از این سن به بالا ـ رشد آن سریع‌تر می‌گردد. عمر فیزیکی این درخت به ۲۵۰ سال هم می‌رسد و مناسبترین سن برای برداشت و قطع و استحصال آن ۱۲۰ سال است.
راش در مناطق مختلف گیلان فقط در جنگلها می‌روید و با نامهای محلی چلر، مرس، راج، قزل آغاج، قول گز و آلش شناخته می‌شود. راش در طب سنتی ایران جایگاه مهمی ندارد و لیکن پوست آن اثر قابض و تب‌بر دارد و به عنوان اشتهاآور مصرف می‌گردد. گرد درخت راش به عنوان مسهل، قی‌آور و جهت درمان روماتیسم، نقرس و بیماریهای پوستی دیرعلاج مصرف می‌گردد.
چوب راش در تهیه زغال گیاهی بکار می‌رود که جاذب گازهای آزاد شده می‌باشد. برای درمان سوء هضمهای ناشی از نفخ و التهاب و ورم معده و روده، پیدایش قند در ادرار به علت اختلالات کبدی و معدی، دفع نفخ و جلوگیری از پیدا شدن گاز در دستگاه هضم و در تمام موارد تخمیرات معدی یا روده‌ای بکار می‌رود.

Moraceae: Ficus carica انجیر (سیاانجیل، سیاه‌انجیل): تیره توت

درخت یا درختچه‌ای است شیرابه‌دار به ارتفاع حد اکثر ۱۰ متر و پرشاخه با برگهایی بزرگ با پهنگی کامل و بدون تقسیم که در غالب نقاط جنگلی استان در بیشه‌زارها، حاشیه جاده‌ها و باغها می‌روید.
میوه انجیر به عنوان میوه تابستانی برای عموم مردم شناخته شده است و نوع خشک شده آن نیز به صورت خشکبار و در غالب نقاط کشور مصرف می‌گردد. انجیر در استان گیلان به فراوانی و به‌طور خودرو و وحشی می‌روید.
ارزشهای دارویی و غذایی انجیر بر همگان شناخته شده است. شیرابه درخت انجیر طعم تلخ و تند و اثر مسهلی دارد و شبیه شیره لوزالمعده می‌باشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۵
در استعمال خارجی، شیرابه درخت انجیر بر روی زگیل و میخچه اثر داشته و تدریجا آن را برطرف می‌کند. مصرف جوشانده ساقه‌های جوان درخت انجیر برای رفع آب آوردن انساج و جوشانده پوست تازه درخت برای رفع اسهالهای ساده و خونی توصیه می‌گردد. برگ پخته انجیر اثر ملین دارد و له‌شده آن را به صورت ضماد جهت درمان بواسیر به کار می‌برند.
میوه انجیر ملیّن و نرم‌کننده است. جوشانده انجیر خشک جهت درمان التهاب مجاری تنفسی و کلیه بیماریهای التهابی ذات الریه، ذات الجنب، نزله‌های مربوط به شش و مثانه، ورم کلیه، سرخک، مخملک و آبله مورد استفاده قرار می‌گیرد. جوشانده

غلیظ انجیر خشک اثر مفید در سرماخوردگیهای مداوم ظاهر می کند.
مصرف گرد انجیر بو داده با قهوه برای درمان سیاه‌سرفه، برونشیت، ذات الریه و دفع نزله توصیه می گردد، انجیر خشک فعالیت معده و روده را زیاد می‌کند و از این جهت در رفع سوء هضمها و بعضی یبوستهای دیرعلاج به کار می‌رود. جوشانده انجیر خشک در شیر به صورت غرغره جهت رفع تحریکات گلو و دهان در موارد آنژین، ورم لثه، ورم مخاط دهان اثرات شفابخش دارد.

Oleaceae: Forsytia x intermedia یاس زرد: تیره زیتون

درختچه‌ای است با ساقه‌های متعدد و منشعب و شاخه‌های ترکه‌ای فراوان و شاخه‌های کوچک کوتاه به رنگ قهوه‌ای روشن و لکه‌های سفیدرنگ بر روی شاخه‌های مسن‌تر، به ارتفاع حد اکثر ۳ متر با برگهای متقابل خزان‌کننده و پهنک ساده یا ۳ قسمتی یا ۳ برگچه‌ای. گلهای زردرنگ نسبتا درشت آن‌که غالبا در اواخر اسفند تا اوایل فروردین و قبل از شکوفائی برگها ظاهر می گردد به صورت منفرد یا گروههای ۱ تا ۶ تائی در محل جوانه‌های جانبی یا شاخه‌های سال گذشته ظاهر می گردد.
این درختچه در سالهای اخیر به ایران وارد شده و به سبب پیش‌رس بودن گل آن در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد کشت گردیده است. در گیلان نیز این گیاه در بلوارها، باغچه‌های منازل و پارکها کشت شده و در فصل بهار زیبایی خاصی دارد.

Rosaceae: Fragaria vesca توت‌فرنگی وحشی: تیره گل سرخ

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های رونده و ساقه گل‌دهنده فاقد برگ، برگهای برگچه‌ای تخم‌مرغی، واژ تخم‌مرغی یا بیضوی‌شکل با لبه‌ای دندانه اره‌ای که غالبا به حالت طوقه‌ای قرار گرفته‌اند، ساقه گل‌دهنده آن عموما بلندتر از برگها و دارای ۲ تا ۷ گل نر و ماده سفیدرنگ می‌باشد. میوه آن عبارت از فندقه‌هایی چند است که به صورت متراکم و توت‌مانند در کنار یکدیگر قرار گرفته‌اند.
توت‌فرنگی وحشی غالبا در مناطق جنگلی و در نقاط مرطوب استان گیلان می‌روید و لیکن نوع اصلاح شده و پرورش‌یافته آن‌که دارای میوه‌های درشت‌تر و بسیار خوشمزه است در مناطق مختلف استان کشت می گردد و یکی از میوه‌های پیشرس بهاره محسوب می‌شود.
اگرچه توت‌فرنگی به عنوان دارو مصرف ندارد امّا میوه توت‌فرنگی سرشار از ویتامین ث بوده کم‌خونی را درمان می کند ضمنا اشتهاآور و آرام‌کننده است. برگ و ریزوم توت‌فرنگی اثر قابض و مدر دارد و برگهای آن به صورت چای به عنوان مدر مصرف می گردد. مایع غلیظ شده جوشانده برگ آن اثر قابض داشته تصفیه‌کننده خون و آرام‌کننده اعصاب است و برای درمان اسهالهای ساده، خونرویهای عادی، وجود خون در ادرار نیز به کار می‌رود.
مصرف آن در بیماریهای مختلف نظیر سنگ کلیه و مجاری ادرار، بواسیر، ضعف اعمال معده، تنگی نفس، ضعف اعصاب، نقرس، روماتیسم، آب آوردن انساج، بروز دانه‌های جلدی توصیه می‌شود.

Rhamnaceae: Frangula alnus سیاه‌توسه، سیاتوسکا: تیره کنار

درختچه‌ای است بـدون خـار با برگهای خزان‌کننـده و ساقه‌ای به ارتفاع ۲ تا ۵۰ متر بـا پوستی تیره و سـیاه‌رنگ و برگهای واژ تخم‌مرغی- بیضوی یا سرنیزه‌ای مستطیلی دمبرگدار، به رنگ سبز تیره و گلهای گروهی یا دسته‌ای و میوه‌ای شفت و آبدار که پس از رسیدن رنگ آن سیاه می‌شود.

سیاه‌توسه از درختانی است که در جنگلهای مناطق شـمالی ایران، گیلان و مازندران و غالبا همراه با توسـکای قشلاقی در کنار نهرها می‌روید.

پوست درخت سیاه‌توسه جمع‌آوری شده از روی شاخه‌های جوان حاوی آنترانول- گلوکوزید، فرانگولاروزید می‌باشد که در اثر ماندن و کهنه شدن تبدیل به گلوکوزیدهای آنتراکینونیک، فرانگولامودین و گلوکز می‌شود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۶

عصاره این پوست ملیّن بسـیار قوی است و در اکثر موارد می‌توان از آن برای مداوای یبوست مزمن اسـتفاده کرد؛ در عین حال حرکات دودی معده را نیز تقویت می‌کند؛ همچنین برای درمان ناراحتیهای کبد، کیسه صـفرا و طحال مورد استفاده است. این گیاه را در ترکیب جوشانده‌های لاغرکننده و همچنین علیه انگلهای روده‌ای به کار می‌برند.

Oleaceae: Fraxinus rotundifolia زبان‌گنجشک: تیره زیتون

درختچه یـا درختی است خزان‌کننـده بـا ساقه‌های مشـخص و پوستی خاکستری‌رنگ و گاهی شـیاردار به بلنـدی ۲ تا ۷ متر با برگهای مرکب ۳ تا ۵ برگچه‌ای و گلهای فاقـد گلبرگ خوشه‌ای. میوه آن فندقه بالدار یک دانه‌ای به شـکل زبانکی است که به صورت انبوه و متراکم در محور شاخه‌ها یا انتهای آنها قرار گرفته است.

زبان‌گنجشک درختچه‌ای است که در مناطق جنگلی در کنار نهرها و مناطق مرطوب و گاهی خشک رشد می‌کند و امروزه از بعضی از گونه‌های آن به عنوان گیاهان مقاوم در مقابل خشکی برای احیای مناطق خشک در جنگلکاریها استفاده می‌شود.

گونه فوق الذکر در استان گیلان در دره سفیدرود، اطراف رشت، لاهیجان، انزلی تا آستارا گسترش دارد.

گونه دیگری از این جنس به نام Fraxinus excelsior در اطراف اسالم و آستارا می‌روید.

زبان‌گنجشک گل یا Fraxinus ornus نیز به عنوان گیـاهی زینتی در پارکهـا و باغهای گیاهشناسـی و تفرجگاهها کشـت می‌شود.

Umbelliferae: Froriepia subpinnata زلنگ: تیره جعفری

گیاهی است دو ساله و بـدون کرک با ساقه‌ای اسـتوانه و گرد به ارتفاع حد اکثر ۱۸۰ سـانتیمتر به رنگ قرمز و برگهای عموما قاعـده‌ای شـانه‌ای بخش خطی و قطعـات تخم‌مرغی بـدون دمبر گچه و لبه‌ای دنـدانه‌ای- بریـده و برگهای فوقانی بسـیار تحلیل رفته، به طوری که در فصل تابستان و پائیز گیاه بدون برگ به نظر می‌رسد.

گلهای سفید یا سفید متمایل به قرمز آن در گل آذین چتری محوری یا انتهایی با شعاعهای نامساوی قرار گرفته‌اند.

زلنگ یکی از علفهای هرز دشـتها و جلگه‌های ساحلی مناطق شمالی ایران می‌باشد و با ساقه‌های استوانه‌ای و غالبا قرمزرنگ و بدون برگ خود شـناخته می‌شود. این گیاه در اطراف لاهیجان، رودسر و لنگرود تا رشت و انزلی و آستارا در حاشیه جاده‌ها و

مناطق دارای نور کافی دیده می‌شود. برگهای آن در اوایل بهار و قبل از دوران گلدهی عطری خوش دارد و بعضی از مردم محلی آن را به عنوان سبزی صحرائی مصرف می‌نمایند.

Fumariaceae: Fumaria parviflora شاه‌تره: تیره شاه‌تره

گیاهی است علفی یکساله به ارتفاع حد اکثر ۲۵ سانتیمتر و غالبا گسترده روی زمین به رنگ سبز روشن و برگهای مرکب شانه‌ای و گل آذین خوشه‌ای با گلهای متعدد و غالبا بدون دمگل و عموما بنفش متمایل به سفید یا صورتی رنگ.
این گیاه بیشتر به صورت علف هرز در مزارع و باغها و حاشیه جاده‌ها در فصل بهار رویش می‌یابد.
ارزش داروئی عرق شاه‌تره برای همگان شناخته شده است.
این گیاه محتوی الکالوئیدها و خصوصا فومارین و تاننهاست. روی عضلات صاف اثر گذارده و حرکات دودی معده و روده را شدت می‌بخشد و به همین دلیل اشتهاآور است؛ همچنین دارای اثرات مدر و مسهل صفرا بوده در مصارف خارجی ناراحتیهای پوست را درمان می‌نماید و همراه با برگ گردو برای معالجه بواسیر بکار می‌رود. شاه‌تره خون را تصفیه می کند و تصلب شرائین را از بین می‌برد. اثر آن بیشتر روی کبد و دستگاه ترشح ادرار است.

Geranium spp . شمعدانیهای وحشی: تیره شمعدانی

شمعدانیهای وحشی گیاهانی هستند یکساله، دو ساله یا چندساله علفی با برگهای عموما طوقه‌ای و ساقه‌ای با پهنای بیشتر از طول، پنجه‌ای‌شکل.
گلهای منظم جدا گلبرگ سفید متمایل به آبی، بنفش یا قرمزرنگ آنها عموما به

صورت منفرد در محور برگها یا انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند. میوه آن دارای نوکی طویل است که هنگام شکوفایی به چند بخش تقسیم می‌شود.
شمعدانیهای وحشی در ایران بیشتر به صورت علفهای هرز در مزارع و باغها، مزارع آیش، جنگلها و شیبهای تند، حاشیه جاده‌ها و مکانهای دارای نور کافی و گاهی مرطوب رشد می‌نمایند. گونه‌های چندی از این گیاهان در مناطق جلگه‌ای و ساحلی و جنگلهای گیلان رشد می‌نمایند و با گلهای زیبا و برگهای عموما معطر خود شناخته می‌شوند. این گونه‌ها عبارتند از:

Geranium albanum/ Geranium montanum

Geranium columbinum/ Geranium platyetalm

Geranium dissectum/ Geranium purpureum

Geranium divaricatum/ Geranium pyrenaicum

Geranium lucidum/ Geranium rotundifolium

نوعی شمعدانی خودرو به نام Geranium robestianum وجود دارد که برخی به آن شمعدانی بدبو می گویند و در عربی به عطر و همچنین ابرة الراهب شهرت دارد.

این گیاه در اماکن سایه‌دار و مرطوب برخی از نواحی ایران و از جمله شمال لوشان، اطراف رشت و لاهیجان به عمل می‌آید. برگ گیاه مزبور، برخلاف شمعدانی عطری، بوی ناپسندی دارد و گل آن‌که به‌رنگ ارغوانی یا گلی‌رنگ است مقوی معده و مدر است. همچنین به عنوان رفع خونریزی و درمان بیماری قند به کار می‌رود. شمعدانی خودرو به علت دارا بودن تانن در معالجه اسهال اثری قاطع دارد. غرغره جوشانده این گل، برای درمان گلودرد، ورم مخاط دهان و لوزه‌ها مؤثر است. مصرف این گیاه برای رفع اخلاط خونی و خونروی در فواصل قاعدگی توصیه شده است. بررسیهای علمی نشان داده است که گیاه مزبور در تقویت قلب و کم کردن فشار خون تأثیر زیادی دارد.

Gladiolus segetum :Iridaceae گلایول وحشی: تیره زنبق

گیاهی است چندساله علفی با بنه‌های متقارن تخم‌مرغی تا شبه کروی که به وسیله چندین لایه از تارهای رشته‌ای قهوه‌ای‌رنگ پوشیده شده، با ساقه‌ای به بلندی ۴۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر، دارای برگهای ساقه‌ای چندتائی شمشیری‌شکل با رگبرگهای موازی، گلهای قرمز یا ارغوانی‌رنگ تنک یا متراکم در طول ساقه و در گل‌آذینی گرزن.
این گیاه همراه گونه دیگری به نام Gladiolus atroviolaceus عموما در مزارع غلات و مزارع آیش می‌روید و در گیلان نیز در مزارع گندم دیم و در مناطقی که زراعت دیم یا آبی گندم رایج است دیده می‌شود.
گونه‌ها و نژادهای پرورش‌یافته گلایول امروزه در غالب نقاط ایران کشت شده و با رنگهای گوناگون، سفید، زرد، قرمز، و غیره در گلفروشیها به فروش می‌رسد.

Glycyrrhiza echinata :Leguminosae شیرین‌بیان خاردار: تیره نخود

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای برافراشته و منشعب و پرشاخه به بلندی حد اکثر ۲ متر و برگهای شانه‌ای با ۴ تا ۸ جفت برگچه سرنیزه‌ای تا بیضوی پهن، گلهای سفید تا پنیرکی‌رنگ با گل آذینی کروی متراکم و میوه‌های نیام به رنگ قرمز قهوه‌ای با ۱ تا ۳ دانه و پوشیده از خارهای تیغالی.
این گیاه در استان گیلان بیشتر در مناطق مرطوب و حاشیه نهرها و جویبارها می‌روید و آن را می‌توان به فراوانی در بین رشت و رستم‌آباد در کنار جاده مشاهده کرد. شیرین‌بیان Glycyrrhiza glabra اغلب به صورت علف هرز
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۸
در مزارع آیش، حاشیه مزارع و کنار جاده می‌روید و ریشه آن دارای مصارف طبی بوده در طب سنتی جایگاهی خاص دارد و در استان گیلان دره سفیدرود، رویشگاه آن است. ریشه شیرین‌بیان محتوی گلوکزیدهای گروه فلاونها، ساپونینها، اسانس روغنی، تاننها و آنزیمهاست. ریشه شیرین‌بیان به صورت پودر در داروها مصرف می‌گردد و دارای خواص خلط‌آور، ملین ضعیف و آرام‌بخش می‌باشد. از این گیاه علیه زخمهای معده- روده‌ای استفاده می‌شود.
عصاره آن به صورت تبخیر تصفیه و تغلیظ شده به خاطر طعم و قدرت انعطاف‌پذیری آن در داروسازی بکار می‌رود. پودر شیرین‌بیان همراه دیگر گیاهان داروئی مثل رازیانه و برگ سناملین بسیار خوبی را تشکیل می‌دهند.
توضیح این نکته لازم به نظر می‌رسد که شیرین‌بیان بر چند نوع است.

نوعی که بیشتر در داروسازی مورد استفاده قرار می‌گیرد به نام لاتینی Glycyrrhiza glabra معروف است. شیرین‌بیان خاردار که در گیلان به فراوانی می‌روید کم‌وبیش دارای خواص نوع اصلی است.

پنبه: تیره پنیرک Malvaceae: Gossypium herbaceum

گیاهی است علفی یکساله یا درختچه‌ای و چندساله (درختچه‌ای آن بیشتر به حالت زینتی کشت می‌شود) با برگهای عموما پنجه‌ای یا به‌ندرت کامل با گلهای زردرنگ درشت در محور برگها. میوه کپسول شکوفای آن دارای دانه‌های متعدد با کرکهای بلند می‌باشد و طول تارهای آن در نمونه‌های اصلاح شده به ۴۰ تا ۴۵ میلیمتر می‌رسد که در واقع همان پنبه است.
گیاهی است صنعتی و باارزش که تارهای آن برای تهیه پارچه بکار می‌رود و دانه‌های آن نیز برای تهیه روغنهای خوراکی نباتی استفاده می‌شود. پنبه در غالب نقاط شمالی ایران کشت می‌شود. امروزه نوعی پنبه زینتی درختچه‌ای به نام Gossypium fruticosum هم در بعضی مناطق کشور به ویژه در پارکها کشت شده است.

تیره گندمیان، غلات Gramineae

گیاهانی هستند یکساله یا چندساله علفی به ارتفاع ۵ سانتیمتر تا ۳ متر و گاهی بیشتر با ساقه‌هائی استوانه‌ای بندبند، راست یا گسترده و خزنده روی سطح زمین که گاهی از محل گره‌ها ایجاد ریشه‌های نابجا می‌کنند؛ در میان بندها توخالی و در محل گره‌ها توپر و گاهی در تمام طول ساقه توپر می‌باشند.
سیستم ریشه‌ای افشان و گاهی در انواع چندساله ریشه‌های زیرزمینی به خوبی گسترش یافته تا مسافت قابل توجهی می‌خزند.
برگها متناوب و دارای پهنک، زبانک، و غلافی است که ساقه را در بر می‌گیرد. پهنک معمولا باریک و بلند تسمه‌ای‌شکل با رگبرگهای موازی و به ندرت دمبرگدار می‌باشد.
گل آذین به اشکال گوناگون به‌ندرت متشکل از یک سنبلچه، اغلب سنبله، پانیکول خوشه یا خوشه‌ای کاذب بوده، گلها اکثرا نر و ماده، گاهی مواقع یک جنسی و معمولا- دارای پرچمها و مادگی و دو یا سه فلس غشائی کوچک هستند که نمایانگر گلپوس بوده و در میان دو برگه به نام پوشینه و پوشینک قرار گرفته‌اند و به همگی گلچه گفته می‌شود. گلچه‌ها به صورت متناوب بر روی محور محکمی به نام محور سنبلچه واقع شده و دارای دو برگه (پوشه) در قاعده سنبلچه می‌باشند به‌ندرت دیده شده است که یکی از دو پوشه یا هردو وجود نداشته باشند.
تیره گندم در جهان بیشتر از ششصد جنس و ۱۰ هزار گونه دارد و بیشترین گسترش و پراکنش جغرافیائی را در میان گیاهان گلدار داشته در اکثر مناطق چهره غالب پوشش گیاهی را به وجود می‌آورد.
گندمیان یکی از تیره‌های موفق گیاهان عالی است و بسیاری از جنسهای آن دارای گسترش و پراکنش جغرافیائی بسیار وسیع هستند. بعضی از گونه‌های آن جهان وطنی بوده و در ساوانها، چمن‌زارها، مرغزارها، در استپها و مراتع کوهستانی پوشش غالب قطعات بزرگی از سرزمینها را تشکیل می‌دهند.
گندمیان دارای ارزش اقتصادی قابل توجهی بوده از نظر غذائی برای انسان و حیوانات در درجه اول اهمیت قرار دارند. غلات شامل برنج(Oryza sp.) ، گندم(Triticum spp.) ، جو(Hordeum spp.) ، ذرت(Zea meys) ،

ارزن(Panicum cpp.) ، چاودار(Secale spp.) ، یولاف(Avena spp.) در نقـاط مختلف جهان قوت غالب مردم را تشـکیل می‌دهند. بسـیاری از گندمیان هم چراگاه و چمن‌زارهای وسیعی را برای تعلیف حیواناتی مانند گوسفند، گاو، شتر، اسب و سایر حیوانات اهلی یا وحشی به وجود می‌آورند.

گندمیان در گیلان متجاوز از ۷۰ گونه داشته و به علت شرایط خاص اقلیمی در اغلب مناطق جلگه‌ای و مراتع کوهستانی چهره غـالب پوشـش گیاهی منطقه را به وجود می‌آورنـد. لیکن اغلب آنها بسـیار شبیه یکـدیگر بوده به علت نداشـتن اسامی فارسـی شناخته شده و نیز بی‌بهره بودن از گلهای زیبا که یکی از عوامل مهم شناسائی گیاهان است از یکدیگر به آسانی قابل تشخیص نمی‌باشند.

بنـابراین در اینجا فقط چنـد گونه که اهمیت ویژه‌ای دارنـد (پوشـش گیاهی، علفهای هرز، تغـذیه‌ای، علوفه‌ای) به‌طور خلاصـه معرفی می گردند.

Arundo donax قمیش

گیـاهی است علفی چنـدساله بـا ریشه‌هـا و سـاقه‌ای ضـخیم و پرگره، به ارتفاع حـد اکثر ۵ متر، سـاده و بـدون شـاخه یا دارای شـاخه‌هـای کوتـاه در گره‌هـای بالائی. برگها پهن خطی (تسـمه‌ای‌شـکل) بزرگ با غلافی بزرگ که غلاف برگهای بعـدی را می‌پوشاند. گل آذین آن بزرگ و با شاخه‌های فراوان خوشه‌ای و کرک‌دار (پشمالو) است.

قمیش عمومـا در کنـار آب، بستر رودهـا و مناطق دامنه‌ای کوهسـتانی می‌رویـد؛ بیشترین پراکنش آن در اسـتان گیلان در دره سفیدرود می‌باشد. قمیش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۰۹

در سالهای گذشـته برای ایجاد سـقفهای منازل به خصوص شیروانیها بکار می‌رفته و امروزه نیز در بعضی نقاط به عنوان پرچین یا بادشکن کاشته می‌شود و از ساقه طویل آن نیز گاهی به عنوان وسیله‌ای می‌شود.

Avena spp. جو دوسر، یولاف (گندم واش)

گیاهانی هستند علفی یکساله با ساقه‌ای برافراشته و چند شاخه در بالا به ارتفاع ۳۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر با برگهای تسمه‌ای نوک‌تیز تا نوک‌دراز و گل‌آذین پانیکول باز با سنبلچه‌هائی بزرگ و پوشینه‌ای پشمالو و سیخک‌دار.

یولافها در غالب نقاط ایران به صورت علف هرز به خصوص در مزارع گندم و علوفه و گاهی حاشـیه مزارع و باغها می‌رویند. از مشـهورترین گونه‌های آنهاAvena barbata ,Avena fatua است که در غـالب نقاط ایران می‌روینـد و در بعضـی نقاط نیزAvena sativa با نام فارسـی یولاف کشت می گردد در استان گیلان نیز می‌توان آنها را در مزارع گندم، حبوبات، انواع صیفیها و حاشیه مزارع برنج مشاهده کرد.

Catabrosa aquatica

گیاهی است علفی چمنی با ساقه‌های زیرزمینی خزنده و ساقه هوائی به بلندی ۱۵ تا ۱۲۰ سانتیمتر، رطوبت‌پسند و گاهی پایابی دارای برگهائی با پهنک نوک‌تیز یا نوک‌کند با گل‌آذین پانیکول.
این گیاه بیشتر در مناطق مرطوب، باتلاقها و مردابها، در کنار نهرها و استخرها می‌روید. در گیلان نیز در غالب نقاط به خصوص در مزارع برنج، حاشیه باغها و سایر زمینهای زراعی در کنار مردابها و باتلاقها و آبگیرها به چشم می‌خورد.

شال تسبیح Coix lacyryma –jobi

گیاهی است علفی چمنی یکساله با ساقه‌هائی به بلندی حد اکثر ۲ متر بدون کرک و برگهائی با پهنک بزرگ و نسبتا پهن و گل‌آذین پانیکول با شاخه‌های راست، سنبله‌ای خوشه‌ای و سنبلچه‌هائی انتهائی که در بالای زائده‌ای تخم‌مرغی یا کروی سفید یا آبی‌رنگ که از رشد و تغییر شکل غلاف برگها بوجود آمده قرار گرفته‌اند.
شال تسبیح بیشتر در مناطق مرطوب رشد کرده در گیلان یکی از علفهای هرز مزارع برنج محسوب می‌شود و با داشتن زائده‌های کروی یا تخم‌مرغی بر روی ساقه شبیه دانه‌های تسبیح مشخص می‌گردد.

مرغ Cynodon dactylon

گیاهی است علفی چمنی با ساقه‌های زیرزمینی خزنده، ساقه‌های هوائی رونده و خزنده و گسترده بر روی سطح زمین و پربند به بلندی حد اکثر ۳۰ سانتیمتر بدون کرک و اغلب به رنگ زرد کاهی با برگهائی خطی- سرنیزه‌ای با گل آذینی انتهائی پنجه‌ای و حامل سنبلچه‌هائی دو ردیفی در امتداد محور گل آذین.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۰
مرغ عموما در شیبهای تپه‌های سنگی، در کنار نهرها، مردابها و باتلاقهای آب شیرین، تپه‌های شنی سواحل دریا و دریاچه‌ها، استپها و اراضی آیش، مناطق مخروبه و کنار جاده‌ها و در استان گیلان نیز به صورت علف هرز در غالب نقاط می‌روید.
از نظر خواص درمانی، دانه گیاه طعمی تلخ و اثری مفید در کم کردن وزن بدن دارد. همچنین به عنوان مقوّی و مدّر نیز مصرف می‌گردد. از ریشه این گیاه به تفاوت در نواحی مختلف جهت رفع عوارض یائسگی و ناراحتی دفع ادرار استفاده می‌گردد. در چین، مالایا و فیلیپین از آن نوعی مشروب برای معلولین و افراد ضعیف و ناتوان تهیه می‌کنند که درعین‌حال مدّر و ضدّ نزله است.

Digitaria sanguinalis

گیاهی است علفی چمنی یکساله با ساقه‌های برافراشته یا گسترده و خوابیده روی سطح زمین و اغلب به بلندی ۲۰ تا ۶۰ سانتیمتر با برگهائی خطی- نوک‌دراز و گل‌آذینی خوشه‌ای پنجه‌ای حامل سنبلچه‌های فراوان.
گیاه مذکور یکی از رایج‌ترین علفهای هرز ایران بوده در استان گیلان نیز در غالب نقاط می‌روید.

سورف Echinochloa crus –gali :Graminae

گیاهی است علفی چمنی یک ساله بدون کرک با ساقه‌ای برافراشته و راست به ارتفاع حد اکثر ۱۵۰ سانتیمتر و برگهائی بلند و پهن با لبه‌ای زبر و گل‌آذینی خوشه‌ای برافراشته و راست یا سر به زیر با سنبلچه‌های یک طرفه، سیخک‌دار یا بدون سیخک.

سورف رطوبت‌پسند است و عموما در مناطق مرطوب، کنار نهرها، رودخانه‌ها، جویبارها و در مزارع برنج و باغها می‌روید.

این گیاه از علفهای هرز مزارع برنج استان بوده و اغلب به هنگام وجین مزارع برنج با بوته آن اشتباه می گردد و لیکن وجه تمایز آن با برنج مربوط به زبانکی است که در قاعده برگها و محل اتصال آنها به غلاف و ساقه در گیاه برنج و جو دارد، در صورتی که سورف فاقد آنست. علاوه بر مزارع برنج در کناره‌های آبگیرها، مردابها و باتلاقهای استان نیز سورف به فراوانی می‌روید.

Hordeum spp . جو وحشی

گیاهی است یکساله علفی و چمنی با ساقه‌ای برافراشته و به ارتفاع ۲۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر، گاهی پیازدار با برگهائی خطی-سرنیزه‌ای و گل‌آذینی سنبله‌ای حاوی سنبلچه‌های یک تا دو گلچه‌ای که به صورت دسته‌های سه‌تائی در محل گره‌های محور سنبله قرار گرفته‌اند. عموما سنبلچه میانی بارور و بدون پایک است و سنبلچه‌های کناری پایک‌دار و عقیم (در نمونه‌های خودرو) می‌باشد.

انواع جوهای وحشی در اغلب نقاط ایران در حاشیه جاده‌ها، چمنزارها، جنگلهای خشک و استپها می‌رویند. در استان گیلان گونه Hordeum violaceum بیشتر در چمن‌زارهای کوهستانی و حاشیه جویبارها و چشمه‌های کوهستانی وجود دارد و انواع دیگر مانند

Hordeum geniculatum

و Hordeum glaucum و Hordeum marinum به صورت علف هرز در حاشیه جاده‌ها دیده می‌شوند. گونه Hordeum bulbosum بیشتر در مزارع گندم دیم، حاشیه جنگلهای مخروبه و بیشه‌زارها و شیبهائی که دارای سنگهای آهکی هستند می‌روید. گونه‌هائی از جو به نامهای H .vulgare یا H .sativum و H .distichon در مناطق مختلف ایران از جمله گیلان کشت می‌شوند و در شمار علفهای مهم جهت تغذیه چهارپایان قرار دارند. گاهی نیز در نقاط مختلف به صورت وحشی می‌رویند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۱

LOlium spp . چچمها

گیاهانی هستند علفی چمنی یکساله، دو ساله یا چندساله با ساقه‌ای بر افراشته و راست یا گسترده و خوابیده روی سطح زمین با برگهائی خطی- سرنیزه‌ای و گل‌آذینی سنبله‌ای با سنبلچه‌های دو ردیفی متناوب که در دو طرف محور سنبله قرار گرفته‌اند.

گلچه‌ها سیخک‌دار یا بدون سیخک می‌باشند.

چچمها در ایران غالبا به صورت علف هرز در مزارع، مراتع، چمن‌زارها، تپه‌های شنی و مناطق متروکه یا در کناره‌های جاده‌ها و پیاده‌روها و داخل باغچه‌ها و گلدانها می‌رویند.
در گیلان نیز گونه‌هائی چندی از چچمها به صورت علف هرز می‌رویند که عبارتند از:

Lolium loliaceum/ Lolium perenne

Lolium multiflorum/ Lolium persicum

Oplismenus undulatifolius :Gramineae

گیاهی است علفی چمنی یکساله یا چندساله با ساقه‌های خزنده و شاخه‌های بارور و گل‌دهنده، راست و برافراشته که در محل گره‌ها ایجاد ریشه‌های نابجا و شاخه‌های فراوان می‌نماید. طول ساقه‌ها گاهی به ۲ متر می‌رسد و دارای برگهای پهن بیضوی-سرنیزه‌ای می‌باشد.
گل‌آذین خوشه‌ای پوشیده از کرکهای متراکم و سنبلچه‌های آن اغلب دسته‌ای می‌باشد.
گیاه فوق الذکر یکی از چمنهای خاص جنگلهای شمال ایران بوده بیشتر در جنگلهای مرطوب و متراکم می‌روید. گاهی در کناره‌های مزارع و زمینهای زراعی و باغها نیز دیده می‌شود و تنها چمنی است که برگهای پهن بیضوی دارد.

Oryza sativa برنج (بج)

گیاهی است یکساله علفی چمنی با ساقه‌ای راست و بدون کرک به بلندی حد اکثر ۱ تا ۱/۵ متر و برگهای سبز تیره خطی-سرنیزه‌ای با لبه‌ای زبر و بدون کرک و گل آذین منشعب و پرشاخه سنبله‌ای (پانیکول) و راست یا سربه زیر و واژگون با سنبلچه‌های بدون سیخک یا سیخکی کوتاه.
برنج یکی از محصولات مهم زراعی ایران است که در قسمتهای شمالی ایران و بخشهائی از استانهای فارس، بلوچستان، خوزستان، اصفهان و آذربایجان کشت می‌شود.
برنج ابتدا در کشورهای آسیائی شناخته شد، سپس آفریقائیها آن را به عنوان غذا مورد استفاده قرار دادند و بعدها آمریکائیها و اروپائیان با آن آشنائی یافتند.
گیلان به علت رطوبت زیاد از مناسبترین مناطق کشت برنج است. در
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۲
مازندران، گرگان، خوزستان و نواحی گرمسیر فارس و اصفهان نیز کشت برنج مرسوم است. امّا برنج گیلان از نظر کیفیت نه تنها نسبت به محصولی که در سایر نقاط کشور تولید می‌شود برتری دارد بلکه در دنیا نیز بی‌رقیب می‌باشد.
اکنون در بسیاری از کشورهای جهان نظیر ممالک خاور دور، خاورمیانه و کشورهای آفریقائی، برنج غذای دائمی مردم می‌باشد. دانه‌های برنج دارای مواد مغذّی مختلفی از قبیل پروتئین، چربی و قند است؛ همچنین انواع ویتامینها از قبیل ویتامین آ، ب کمپلکس، ویتامین د و ای در برنج یافت می‌شود. در خاکستر گیاه برنج و نیز دانه‌های آن مواد معدنی و شیمیائی فراوانی نظیر کلسیم، منیزیم، پتاسیم، کولین، فسفر، آهن، سدیم، تیامین، رایبوفلاوین و نیاسین وجود دارد. هر ۱۰۰ گرم برنج معمولی

به‌طور متوسط دارای ۳۶۰ کالری انرژی است.
برنـج در مرور زمـان ویتامینهای خود را از دست می‌دهـد، بـدین جهت برنـج تازه مقـدار بیشتری ویتامین در خود ذخیره دارد؛ همچنین در پوست دانه‌های برنج مقدار قابل توجهی ویتامینهای مختلف یافت می‌شود که در جریان سفید کردن برنج از دست می‌رود.
مواد غـذائی و آب موجود در برنج تحریکات معده و روده را آرام می‌سازد به همین جهت بهترین غذا برای مبتلایان به اسـهال و اسـتفراغ و دردها و بیماریهای دستگاه گوارش به شمار می‌رود. از دم‌کرده پوست برنج برای درمان اسهالهای خونی شدید و روماتیسم و نقرس و جلوگیری از سفید شدن موی سر استفاده می‌شود.
برنج به سـبب دارا بودن نشاسـته فراوان چاق‌کننده است. پزشـکان قدیم معتقد بودند که برنج خواب‌آور است و تولید اسپرم را افزایش می‌دهد، رنگ صورت را درخشان می‌سازد و استنشاق گرد آن خونریزی بینی را بند می‌آورد.
آرد برنج در شیرینی‌پزی مصرف فراوان دارد.

ارزن (چینا، چبور) Panicum miliaceum

گیـاهی است علفی چمنی یکسـاله توده‌ای و انبوه بـا سـاقه‌ای راست به ارتفـاع ۵۰ تا ۱۲۰ سـانتیمتر با برگهائی بزرگ با سـطح فوقانی کرک‌دار و لبه‌ای زبر و مودار با گل آذین پانیکول. حامل سنبلچه‌های فراوان بدون سیخک.
ارزن در ایران گـونه‌هـای چنـدی دارد کـه بـه‌طـور خـودرو و اغلـب بـه صـورت علـف هرز در مزارع، باغهـا و منـاطق متـروکه می‌رویند. گونه فوق الذکر و یاP .capillare نیز کشت می‌شود و از علفها و دانه‌های باارزش برای تغـذیه چهارپایان و طیور محسوب می‌شود. در بعضی از نقاط گیلان نیز گونه وحشی و کشت شده آن وجود دارد.

Paspalum dilatatum

گیاهی است علفی چمنی چنـدساله با ساقه‌های فراوان برافراشـته یا گسترده و خوابیـده روی سـطح زمین، اغلب رطوبت‌پسـند و گاهی پایابی بدون کرک یا کرکدار با برگهای سـرنیزه‌ای- خطی و گل آذین متشـکل از ۳ تا ۵ خوشه پراکنده با سنبلچه‌های یک طرفه بدون سیخک.
گیـاه فوق الـذکر از علفهـای هرز گیلاـن بوده و در کنـار مردابهـا، باتلاقهـا، چمن‌زارها و حاشـیه جویبارها و نهرها و کانالهای آبرسانی در مزارع برنج و باغها می‌روید.

نی Phragmites australis

گیـاهی است علفی چنـدساله با ساقه‌های زیرزمینی فراوان و ساقه هوائی ضـخیم و پرگره و اغلب ساده و بـدون شاخه به ارتفاع حد اکثر ۳ متر با برگهائی دارای پهنک بزرگ و لبه‌ای سلیسی و زبر و برنده با گل‌آذین پانیکول به طول حد اکثر ۴۰ سانتیمتر گاهی پرشاخه و متراکم و سنبلچه‌هائی کرکدار.

نی در ایران در کنار دریاچه‌ها، نهرها، مردابها، باتلاقها و کانالهای هدایت آب و سواحل دریا می‌روید. مهمترین رویشگاه آن در استان گیلان مرداب انزلی است که مملو از نی بوده و امروزه در نتیجه عدم توجه و روشهای نادرست مدیریت به صورت گیاه مهاجم در تحلیل و از بین بردن این اکوسیستم آبی مهم نقشی اساسی دارد.

Setaria glauca گاورس

گیاهی است علفی یکساله چمنی با ساقه‌ای راست یا زانودار، گاهی گسترده روی سطح زمین به ارتفاع ۵ تا ۱۰۰ سانتیمتر با برگهائی خطی پوشیده از کرکهای تنک و پراکنده، با گل‌آذینی سنبله‌ای پانیکول‌مانند. حامل سنبلچه‌های متراکم که در قاعده دارای کرکهای فراوان ریش‌مانند زبر است.
گاورسها عموما به صورت علف هرز در مزارع، باغها، مراتع، حاشیه جاده‌ها و خیابانها، باغچه‌ها و حیاط منازل و گلدانها می‌رویند. در گیلان نیز گونه‌های چندی از جمله گونه فوق الذکر همراه Setaria viridis در سراسر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۳
استان می‌رویند.

Sorghum halepense چائیر

گیاهی است علفی چمنی چندساله با ساقه‌های زیرزمینی فراوان بندبند که یکی از عوامل تکثیر و گسترش آن بوده به همراه ساقه‌های هوائی فراوان به ارتفاع ۳۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر بدون کرک یا در محل گره‌ها کرکدار و در جوانی قرمزرنگ با برگهائی خطی- نوک‌دراز بدون کرک یا در قاعده کرکدار و حاشیه‌ای زبر و برنده.
این گیاه دارای گل آذین پانیکول راست و گسترده با شاخه‌های فراهم و سنبلچه‌های سیخک‌دار یا بدون سیخک است.
چائیر یکی از علفهای هرز مزارع، باغها، مزارع آیش، حاشیه نهرها، مزارع غلات و بقولات و گاهی تپه‌های شنی است، در گیلان نیز به عنوان یک علف هرز مهم شناخته می‌شود. گونه‌ای از sorghum امروزه در استان گیلان و قسمتهائی از آذربایجان کشت می‌گردد که از آن برای تهیه جارو استفاده می‌کنند و به نام جاروی رشتی شهرت دارد.

Triticum aestivum گندم

گیاهی است علفی چمنی یکساله با ساقه‌ای برافراشته و راست منفرد یا توده‌ای و بدون کرک به ارتفاع ۳۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر با برگهائی دارای پهنک بدون کرک به اشکال مختلف خطی تا سرنیزه‌ای و گل‌آذینی سنبله‌ای متراکم یا تنک.
گونه‌های چندی از گندمها در سراسر ایران و سایر کشورهای جهان کشت می‌شوند که ارزش غذائی آنها بر کسی پوشیده نیست. گندم از غذاهای مهم مردم سراسر جهان می‌باشد و در گیلان نیز در بعضی نقاط کوهستانی مزارع وسیع گندم وجود دارد. گونه‌های مهم این گیاه که مصرف غذائی دارند عبارتند از:
Triticum carthicum/ Triticum polonicum

Triticum dicoccon/ Triticum turgidum
.Triticum durum/ Triticum spp

Zea mays بلال، ذرت

گیاهی است علفی یکساله چمنی با ساقه‌ای ضخیم و برافراشته و راست و توپر به ارتفاع حد اکثر ۴ متر با برگهائی بلند و پهن، خطی- نوک‌تیز با لبه‌ای زبر و برنده، گل آذینی با گلهای نر و ماده جدا بر روی یک پایه، گل‌آذین نر انتهائی سنبله‌مانند خوشه‌ای و گل‌آذین ماده محوری سنبله‌مانند چندین ردیفی متراکم که بر روی محوری ضخیم قرار گرفته و توسط غلافهائی چند در بر گرفته می‌شوند در انتها دارای تارهای فراوان به نام کاکل می‌باشند.
ذرت در ایران گیاهی زراعی است و در بعضی نقاط از جمله در استان گیلان کشت می‌گردد و دانه‌های آن به حالت تازه، سرخ شده و خشک برای تهیه نان و آرد قنادی و ساقه انواع علوفه‌ای آن نیز برای تغذیه چهارپایان مورد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۴
استفاده قرار می‌گیرد. ارزش داروئی بعضی قسمتهای آن از جمله کاکل ذرت در طب سنتی شناخته شده است.
کلاله و دمگلهای گل ماده ذرت حاوی ساپونین، اسانس روغنی، تاننها، قندها و یک ماده لیپیدی و نمکهای آلی می‌باشند.
این مواد مقوی قلب و پائین آورنده فشار خون هستند و از آنها به عنوان ماده‌ای مدر و مسهل صفرا استفاده می‌شود و اغلب در رژیمهای لاغرکننده بکار برده می‌شوند.

Araliaceae: Hedera pastuchovii داردوست (دوردوس، پاپیتال، تبج، لی‌چک- بالو، لبلاب) تیره عشقه

درختچه‌ای است بالارونده با ساقه‌هائی که توسط ریشه‌های هوائی و چسبنده به درختان جنگلی چسبیده و از آنها بالا می‌رود و طول آن گاهی به ۳۰ متر می‌رسد، این درختچه همیشه سبز برگهائی به رنگ سبز تیره به اشکال گوناگون قلبی گرد، تخم‌مرغی پهن، تخم‌مرغی کشیده یا سرنیزه‌ای با قاعده‌ای قلبی‌شکل، یا پیکانی و لبه‌ای کامل دارد.
داردوست یکی از گیاهان زیبای جنگلهای شمال ایران است و در غالب مناطق جنگلی استان گیلان وجود دارد.
انواع اصلاح شده و زینتی آن با نام پاپیتالHedera helix در سردر اغلب منازل و نیز در باغچه‌ها و حیاط منازل کشت شده و با رنگهای سبز تا ابلق، به عنوان یک زمین‌پوش مانع رشد و نمو دیگر علفهای هرز و مزاحم می‌گردد.

Compositae: Helianthus annus آفتاب‌گردان: تیره کاسنی

گیاهی است یکساله با ساقه‌ای ضخیم و گاهی نیمه چوبی بدون شاخه یا در بالا منشعب و شاخه‌دار به ارتفاع ۷۰ تا ۳۰۰ سانتیمتر.
آفتاب‌گردان دارای برگهای قاعده‌ای متقابل و ساقه‌ای متناوب بزرگ قلبی‌شکل یا تخم‌مرغی با دمبرگ بلند و غالبا کرکدار است. گلهای زبانه‌ای زردرنگ آن در کناره، طبقی پوشیده از گلهای لوله‌ای قرار گرفته‌اند که ایجاد میوه فندقه آفتاب‌گردان

می‌نمایند.
آفتاب‌گردان گیاهی است که به علت داشتن دانه‌های روغنی یکی از نباتات مهم صنعتی بشمار می‌رود و در استان گیلان نیز در غالب نقاط کشت می‌گردد و دانه‌های آن علاوه بر مصارف صنعتی در غالب آجیل‌فروشیها عرضه می‌شود.
روغن دانه آفتاب‌گردان ارزش غذائی قابل توجهی دارد. از این روغن در داروسازی برای تهیه مرهم و ضماد علیه دردهای روماتیسمی استفاده می‌شود، عصاره حاصل از گلهای تازه و قطعات ساقه گیاه تب‌بر بوده معالج بیماری مالاریا می‌باشد.

سیب‌زمینی ترشی: تیره کاسنی Helianthus tuberosus :Compositae

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های زیرزمینی غده‌دار به ارتفاع ۱ تا ۲/۸ متر و معمولا در قسمت بالا شاخه‌دار با برگهای تخم‌مرغی تا سرنیزه‌ای- مستطیلی. گلهای آن در کپه‌ای حاوی گلهای زبانه‌ای زردرنگ در کنار و گلهای لوله‌ای بسیار بر روی طبقی نسبتا بزرگ قرار گرفته‌اند.
سیب‌زمینی ترشی گیاهی است کاشته شده و غده‌های زیرزمینی آن در تغذیه و تهیه ترشی بکار می‌رود و حاوی مقدار زیادی نشاسته است. سیب زمینی ترشی معالج مناسبی برای بیماران مبتلا به قند خون بوده و اوره خون را نیز پائین می‌آورد.

زنبق رشتی: تیره لاله Hemerocallis fulva :Liliaceae

گیاهی است چندساله علفی با ساقه‌های زیرزمینی غده‌ای متورم و برگهای فراوان قاعده‌ای خطی بدون کرک و دم گل آذینی بلند کاملا عاری از کرک حامل تعدادی گل لوله‌ای شیپوری دمگل‌دار و بدون بو و زردرنگ و انتهایی به‌شکل قیفی با لبهای کوچک.
زنبق رشتی در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد ایران به عنوان گیاهی زینتی کشت می‌شود و با گلهای زیبای خود جلوه‌ای خاص دارد. ظاهرا در استان گیلان بومی شده و به صورت خودرو در غالب نقاط به ویژه در باغها و باغچه‌ها می‌روید.
زنبق دارای انواع مختلف می‌باشد که تاکنون ۳ نوع آن وارد کتب طبی و داروئی شده و هرسه دارای خواص یکسان هستند. قسمت مورد استفاده زنبق، برگ و ساقه زیرزمینی است که به فارسی به آن بیخ زنبق گویند. مقدار ویتامین «ث» در برگ این گیاه زیاد است به طوری که در بعضی از کارخانه‌های داروسازی آن را از همین منبع استخراج می‌کنند.
ساقه زیرزمینی زنبق دارای تانن، صمغ، نشاسته و چند عامل داروئی است.
مقدار کم آن ملیّن و مقدار زیاد آن مسهل است.
مؤلف کتاب «نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی» در این مورد می‌نویسد:
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۵
در کوهپایه‌های فرانسه اغلب مادران روستائی برای رشد سریع دندانهای کودکانشان از ساقه زیرزمینی زنبق استفاده می‌کنند.
زنبق به علت خواص داروئی مؤثر که از آن بهره‌مند است در درمان بیماریهای آسم، برونشیت، سوختگی، یبوست، سیاه‌سرفه، میخچه پا، پاک کردن دندانها، بحرانهای کبدی، استسقاء، زخمهای جلدی، زکام و اختلالات کیسه مثانه نقش برجسته‌ای دارد. همچنین در عطرسازی، از زنبق نوعی عطر و ماده‌ای به نام «یونون» Ionone می‌گیرند. یونون ماده‌ای شیمیائی با بوی

تند عطر بنفشه است که به آن بنفشه مصنوعی هم می‌گویند و در عطرسازی مصرف فراوانی دارد.

Leguminosae: Gleditsia caspica لیلکی: تیره نخود

درختی است خاردار با خارهای ساده یا منشعب و چندشاخه به بلندی ۴ تا ۶ متر و ساقه‌ای کاملا مشخص و تاجی پرشاخه با خارهای فراوان و برگهای مرکب یک تا دو بار شانه‌ای و برگچه‌های بیضوی کشیده. گلهای سبزرنگ خوشه‌ای در محور برگها و میوه نیام به اشکال راست، خمیده یا پیچیده به رنگ قهوه‌ای سیر اغلب واژگون.
این درخت، همانگونه که از نام آن پیداست بومی منطقه خزر بوده در استانهای گیلان و مازندران در دشتهای باز و بیشه‌زارها و جنگلهای متروکه می‌روید، میوه آن به مصرف تغذیه دام می‌رسد.

Umbelliferae: Heracleum persicum گلپر: تیره جعفری

گیاهی است علفی چندساله معطر با ساقه‌ای توخالی به ارتفاع ۱/۵ متر کم و بیش کرکدار، برگهای قاعده‌ای یک بار شانه‌ای و بزرگ.
گلهای سفید گیاه در گل‌آذینی چتری بزرگ با شعاعهای نامساوی قرار گرفته و طبق بزرگی را ایجاد می‌نماید، میوه معطر این گیاه به شکل واژ- تخم‌مرغی- گوه‌ای و کاملا تخت و فشرده و با لبه‌ای نسبتا ضخیم است.
گلپر گیاهی رطوبت‌پسند بوده بیشتر در کنار نهرها، دره‌هائی با آبهای جاری و مراتع مرطوب کوهستانی در مناطق با نور کافی و در جنگلها در حاشیه جاده‌ها، پیاده‌روها و بیشه‌زارها می‌روید. میوه گلپر به صورت چاشنی مصرف می‌شود و به علت داشتن اسانس جهت رفع نفخ و ناراحتیهای سوء هاضمه به کار می‌رود.

Cruciferae: Hesperis hyrcanica شب‌بوی خزری: تیره شب‌بو

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای برافراشته و راست به بلندی ۳۰ تا ۸۰ سانتیمتر، برگهای قاعده و ساقه‌ای ربابی‌شکل و به‌ندرت مستطیلی با دمبرگی بلند، برگهای بالائی تخم‌مرغی یا تخم‌مرغی- باریک. گلهای بنفش، یا بنفش متمایل به قرمز.
شب‌بوی خزری یکی از گیاهان زیبای مناطق جنگلی و مرتعی شمال ایران بوده در مناطق جنگلی و بیشه‌زارهای دارای نور فراوان گیلان و گاهی در مراتع کوهستانی مناطق رودبار، منجیل، عمارلو، دیلمان، ماسوله، جاده اسالم- خلخال و گردنه حیران رشد می‌نماید.

Malvaceae Althaea syriaca– Hibiscus syriacus ختمی درختی: تیره پنیرک

درختچه‌ای است خزان‌کننده به ارتفاع حد اکثر ۳ متر و گاهی بیشتر و پرشاخه با تاجی نسبتا گسترده و شاخه‌های فراوان عموما خاکستری‌رنگ و برگهای سه گوشه یا بیضوی- تخم‌مرغی نسبتا بزرگ و گلهای نسبتا درشت استکانی‌شکل منفرد با رنگهای

متنوع سفید تا قرمز.
این درختچه در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد ایران کشت می‌شود. در گیلان نیز در پارکها و بلوارها و گاهی در حاشیه خیابانها و حیاط منازل غرس می‌گردد. گلهای آن‌که دارای دوام نسبتا زیادی نیز می‌باشد زیبائی خاصی دارد.
نوعی دیگر از این درختچه با نام ختمی چینی Hibiscus rosa -sinensis با گلهای قیفی‌شکل و درشت به رنگ قرمز بسیار خوشرنگ، امروزه در غالب گلفروشیها به فروش می‌رسد. این گیاه در مناطق جنوبی کشور در فضای باز کشت می‌گردد.

رازک: تیره شاهدانه Humulus lupulus :Cannabaceae

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای بالارونده به بلندی حد اکثر ۶ متر و برگهای متقابل تخم‌مرغی- قلبی‌شکل ساده یا کم‌وبیش لوب‌دار و گلهای سنبله‌ای واژگون که مخروطی به نظر می‌رسند.
رازک به علت داشتن عصاره لوپولن که در صنایع نوشابه‌سازی مورد استفاده قرار می‌گیرد در نقاط مختلف جهان کشت می‌گردد. در استان گیلان به صورت خودرو در حاشیه مزارع و مناطق دارای نور کافی بیشتر در اطراف بندر انزلی تا آستارا و لاهیجان و سیاهکل می‌روید.
دانش پزشکی برای ماده موجود در رازک که لوپولن نام دارد خاصیّت خواب‌آور و مسکّن قائل است و جهت دفع بی‌اشتهائی و ضعفهای قلبی عصبی هم تجویز می‌شود. این گیاه از خانواده شاهدانه‌هاست. گل خمل و ککی‌مور نیز از نامهای دیگر این گیاه است.
کتاب «گیاهان داروئی» در خواص درمانی رازک نوشته است که: مخروط ماده رازک، اثر مقوّی معده، آرام‌کننده (اثر اسانس) و ضد تشنج دارد و به‌علاوه مدرّ، معرّق، تصفیه‌کننده خون، ضد کرم، تب‌بر، خواب‌آور و برطرف‌کننده التهاب است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۶
خواص درمانی رازک از قدیم الایام مورد شناسائی اطبای قدیم بوده از جمله دکتر کازن Cazin آن را داروئی اشتهاآور و محرّک دستگاه هضم و تقویت‌کننده کلیّه دستگاههای بدن می‌دانسته است. مصرف مداوم آن مشروط بر این‌که به مدّت طولانی به کار نرود و به علاوه بی‌رویه صورت نگیرد، فعالیت دستگاه گردش خون و ترشح ادرار را زیاد می‌کند و موجب می‌گردد که در موقع ضعف مفرط، کلیّه عوارض آن از بین برود و بیمار احساس سلامتی کامل کند. با توجه به این اختصاصات است که از این گیاه می‌توان در مداوای بیماریهای زیر استفاده کرد: ضعف مفرط، ضعف عمل دستگاه هضم، لنفاتیسم، کم‌خونی، کم‌خونی دختران جوان، نرمی استخوان، آب آوردن انساج، اسهال، اسکوربوت، حالت زردی مشروط بر آن‌که با تحریک مجاری صفراوی همراه نباشد، نقرس، ترشح مخاط، بیماریهای جلدی مزمن مخصوصا سودا، وجود کرم و غیره ...
اطبای قدیم کشور انگلستان جوشانده آن را به عنوان خواب‌آور تجویز می‌کردند؛ همچنین برای مداوای بیماریهای روماتیسمی و ریوی از این جوشانده استفاده می‌نمودند.
رازک اثر تسکین‌دهنده تحریکات شهوانی دارد و این اثر ضمن یک رشته آزمایشهای دقیق توسط W .Ripperger در سال ۱۹۲۷ میلادی به اثبات رسیده است. در این مورد عقاید مختلفی توسط اطباء ابراز شده که خود قضاوت را مشکل می‌سازد.

طب سنتی مخروطهای ماده رازک را برای درمان سردردهای یکطرفه (میگرن)، قاعدگیهای دردناک، فلج مثانه و عدم تعادل عصبی تجویز می‌کند.

دکتر کروبر Kroeber .L در سال ۱۹۳۴ میلادی از مخلوط رازک و سنبل-الطیب، نتایج مفیدی در تعدیل بازتابها (رفلکسها) به دست آورده و آن را داروئی ضد تشنج، خواب‌آور و رفع‌کننده اختلالات جنسی دارای منشأ عصبی ذکر کرده است. به‌علاوه آن را در بی‌خوابیها و ناراحتیهای قلبی ناشی از اختلالات عصبی و اختلالات هضمی که از بهم خوردن تعادل عمل اعصاب نتیجه شده باشد، مؤثر دانسته است.

اطبای قدیم در استعمال خارجی، برای آن اثر آرام‌کننده درد مفاصل، تومورهای سرد و اولسرهای غانقرایائی قائل شده‌اند. از این نظر برگ و سرشاخه‌های جوان گیاه را پس از آن‌که در آبجو می‌جوشاندند، بر روی محل دردناک قرار می‌دادند. پماد حاصل از لوپولن در بواسیر و حتی برخی سرطانها اثر تسکین‌دهنده دارد.

برخی از اطبای قدیم رازک را به عنوان مسکن تجویز می‌کردند. علی‌رغم نبودن دلائل علمی کافی دائر بر اثر تسکین‌دهنده رازک بر روی سیستم اعصاب مرکزی، عصاره رازک به فراوانی برای این منظور به کار می‌رود.

چون رازک از نظر خانواده گیاهی بسیار نزدیک به حشیش است می‌گویند که مصرف آن به صورت سیگار حالت افوریا به وجود می‌آورد. البته باید توجه داشت مصرف رازک بدین منظور به مدت طولانی سبب ایجاد عوارض نامطلوبی مانند گیجی، مسمومیت و یرقان می‌گردد.

این گیاه علفی در نواحی مختلف گیلان مخصوصا بین رشت و لاهیجان و رشت و آستارا می‌روید.

Hydrocharis morsus –ranae :Hyrocharitaceae تخت قورباغه

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای رونده و شناور در آب با برگهای دمبرگدار کم‌وبیش دایره‌ای عموما شناور و گلهای کوچک سفید که در فصل تابستان ظاهر می‌شوند.

این گیاه با برگهای کم‌وبیش دایره‌ای‌شکل خود که در سطح آب به‌حالت شناور و با تراکم زیاد می‌روید مانند لایه سبزی سطح آب را می‌پوشاند و خاستگاه آن نیز معمولاـ مردابها و باتلاقهای دارای آب نسبتا راکد و با جریان ملایم است و مانند تختی است که قورباغه‌ها می‌توانند بر روی آن نشسته و استراحت کنند، رویشگاه آن در استان گیلان بیشتر در مرداب انزلی، مرداب امیر کلایه، آبگیرها و برکه‌های اطراف رشت، صومعه‌سرا و فومن می‌باشد.

Hydrocotyle ranunculoides :Umbelliferae هیدروکوتیل: تیره جعفری

گیاهی است علفی چندساله آبزی به رنگ سبز تیره و بدون کرک با ساقه‌ای رونده که در محل گره‌ها ایجاد ریشه‌های نابجای فراوان می‌نماید و برگهائی با دمبرگ بلند و برافراشته و راست کلیوی‌شکل پهن یا قلبی- سه گوشه و به‌ندرت دایره‌ای و گرد و غالبا لوب‌دار.

رویشگاه آن در استان گیلان در مردابها و باتلاقهائی با آب راکد یا با جریان بسیار ملایم مانند مرداب انزلی، امیر کلایه، مرداب عینک و نظایر آنها می‌باشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۷
گونه دیگری از این جنس با نام علمی Hydrocotyle vulgaris در گیلان می‌روید که از فراوانی و تراکم گونه فوق الذکر برخوردار نبوده و بیشتر در حاشیه مردابها و باتلاقها دیده می‌شود.

Hyoscyamus niger :Solanaceae بذر البنج، بذر البنگ: تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی یکساله یا دوساله با ساقه‌ای به ارتفاع ۲۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر، پوشیده از کرکهای کوتاه و منشعب و پرشاخه در بالا و برگهای قاعده‌ای تخم‌مرغی کشیده تا سرنیزه‌ای کشیده و با لوبهای سرنیزه‌ای- سه گوشه و نوك‌تیز، و برگهای ساقه‌ای ساقه‌آغوش با گلهای استکانی‌شکل زرد یا زرد متمایل به بنفش که توسط رگه‌های مشبك ارغوانی و گلوئی ارغوانی تیره میوه‌های کپسولی و پربذر می‌دهد.
بذر البنج در مناطق سنگی و صخره‌ای و مزارع غلات و حاشیه جاده‌ها و مناطق متروکه می‌روید. در استان گیلان نیز در حاشیه جاده‌ها و مزارع و کنار جاده‌های جنگلی دارای نور کافی به فراوانی دیده می‌شود. گیاهی است سمی و بااحتیاط فراوان در طب سنتی مصرف می‌گردد.
برگها و ساقه‌ها و دانه‌های گیاه محتوی الکالوئیدهای سمی از قبیل هیوسیامین، آتروپین و اسکوپولامین هستند و روی سیستم اعصاب مرکزی اثر می‌کنند. به علت سمی بودن شدید در طب سنتی کمتر مورد استفاده قرار می‌گیرد و در صنایع داروسازی برای تهیه داروهای ضد آسم، آرام‌بخش، ترمیم‌کننده سیستم اعصاب و مسکن ناراحتیهای مربوط به ضعف پیری از آن استفاده می‌شود.

Hypericum androsaemum :Hypericaceae هورفاریقون، هوفاریون: تیره گل راعی

درختچه‌ای است با ساقه‌ای منشعب و پرشاخه به ارتفاع ۳۰ تا ۹۰ سانتیمتر با برگهای متقابل تخم‌مرغی یا تخم‌مرغی کشیده بدون دمبرگ یا ساقه‌آغوش به رنگ سبز روشن و در جوانی متمایل به قرمز، گلهای زردرنگ پرپرچم آن عموما به صورت منفرد در محور برگها یا در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته میوه سته‌ای آن پس از رسیدن سیاه‌رنگ می‌گردد.
هوفاریون یکی از درختچه‌های جنگلهای شمال ایران بوده و غالبا در حاشیه جنگلها، کنار نهرها و بیشه‌زارها و مناطق دارای نور نسبتا کافی رشد می‌نماید. ارزش داروئی کمی داشته و گاهی در طب سنتی مورد استفاده قرار می‌گیرد.
میوه این گیاه دارای اثر مسهلی است و از اعضاء مختلف آن مانند گل راعی استفاده می‌شود، در موارد سختی قاعدگی، هیستری و بیماریهای کلیه و مثانه و نیز به عنوان التیام‌دهنده زخمها توصیه می‌گردد.

Hypericum perforatum :Hypericaceae گل راعی، گل چای، گل هزارچشم، علف چای: تیره گل راعی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای راست و برافراشته و پرشاخه در انتها به بلندی ۱۰ تا ۱۱۰ سانتیمتر با برگهای متقابل تخم‌مرغی باریك یا سرنیزه‌ای تا بیضوی- کشیده یا خطی بدون دمبرگ یا ساقه‌آغوش تخت که به سبب داشتن نقاط روشن

در صفحه پهنک به هنگام قرار گرفتن در برابر نور آن را گل هزارچشم نامیده‌اند. گلهای زردرنگ و پرپرچم آن عموما در انتهای شاخه‌ها در گل‌آذینی دیهیم‌مانند قرار گرفته‌اند.

گیاهی است که در مناطق مرطوب، حاشیه جویبارها و چمن‌زارهای دارای آب دائمی و کف جنگلها و بیشه‌زارهای گهگاه خشک می‌روید.

در استان گیلان عموما در اطراف رشت، لاهیجان، انزلی، فومن و صومعه‌سرا تا آستارا در حاشیه جاده‌ها، کف جنگلهای تنک و کنار جویبارها دیده می‌شود، گل راعی دارای ارزش داروئی بسیار است؛ سرشاخه گلدار آن نیرودهنده، هضم‌کننده، صفرابر، مسکن اعصاب، ضدعفونی کننده مجاری ادرار، مدر، ضد نزله، قابض و تقویت‌کننده دستگاه تنفس و رحم می‌باشد. اثر تب‌بری و ضد کرم و التیام‌دهنده زخم نیز دارد.

در موارد کمی اشتها، اسهالهای ساده، قولنجهای کبدی و کلیوی، زردی، آب آوردن، سنگ کلیه، نزله‌های ششی، آغاز بیماری سل، آسم مرطوب، کم‌خونی دختران جوان، هیستری، صرع، حالات تشنج، عدم تعادل عصبی، سردردهای عصبی، میگرن، سیاتیک، دردهای عصبی چهره، بواسیر، کرم روده، تب‌نوبه و اختلالات زنانگی بسیار مفید است.

زوفا: تیره نعناع Hyssopus officinalis subsp .angustifolia :Labiatae

گیاهی است علفی چندساله با زمینه خشبی و شاخه‌های متعدد و ترکه‌ای به ارتفاع ۱۲ تا ۴۰ سانتیمتر و برگهای دسته‌ای، خطی و باریک بدون دمبرگ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۸

معطر و گلهای بنفش متمایل به آبی در چرخه‌های ۶ تا ۱۵ تائی که به صورت یکطرفه روی محور گل آذین قرار گرفته‌اند.

در استان گیلان بیشتر در مراتع ییلاقی و مناطق صخره‌ای می‌روید و در مناطق جنگلی روشن و تنک نیز دیده می‌شود.

زوفا از گیاهان داروئی مهمی است که در طب سنتی جایگاهی شناخته شده دارد. از آن به عنوان نیرودهنده، آرام‌کننده سرفه، خلط‌آور، کم‌وبیش مدر، مقوی معده و ضد کرم استفاده می‌شود. در استعمال خارجی نیز اثر التیام‌دهنده دارد. در بیماریهای سینه جهت رفع عوارض برونشها مخصوصا آسم مرطوب افراد مسن مورد مصرف واقع می‌شود. در ضعف معده و دستگاه هضم، کم‌اشتهائی ناشی از آن، درد معده و دل‌پیچه‌های ناشی از نفخ اثر معالج دارد.

زوفا در رفع کم‌خونی دختران جوان، ترشحات زنانگی و تأخیر در عادت ماهانه ناشی از ضعف عمومی، روماتیسم کهنه، عوارض ناشی از وجود کرم در امعاء و برخی بیماریهای ناشی از وجود سنگ در کلیه و ضعف عمل آن، عرق شبانه مسلولین، احساس چنگ‌زدگی در سینه، خنازیر، زردی و آب آوردن انساج مورد استفاده قرار می‌گیرد.

خاس (چخ): تیره خاس Ilex spinigera :Aquifoliaceae

درختچه‌ای است همیشه سبز به ارتفاع ۱ تا ۳ متر منشعب و پرشاخه با پوستی خاکستری و برگهای همیشه سبز، شفاف با دندانه‌های خاردار و با گلهای یک جنسی منظم کوچک که به صورت گرزنهای محوری یا خوشه‌ای و گروهی قرار گرفته‌اند و میوه شفت آن پس از رسیدن قرمزرنگ می‌شود.

خاس درختچه‌ای خاردار با برگهای همیشه سبز است که فقط در جنگلهای شمال ایران در بیشه‌زارها و جنگلهای تنک در کنار دره‌ها در جنگلهای راش و ممرز می‌روید.

Convolvulaceae: Ipomea purpurea نیلوفر: تیره پیچک

گیاهی است علفی یکساله یا چندساله با ساقه‌ای بالارونده و پیچان به طول حد اکثر ۱۰ متر و گاهی گسترده بر روی بوته‌ها و درختچه‌های اطراف، با برگهای دمبرگدار تخم‌مرغی و قاعده‌ای قلبی و لبه‌ای کامل و بدون دندانه و گلهای قیفی‌شکل درشت صورتی- ارغوانی یا ارغوانی متمایل به بنفش.
در استان گیلان نیز یکی از گیاهان پیچنده‌ای است که غالبا در کنار دیوارهای منازل، سر در حیاطها و پرچین باغها و گاهی باغچه‌های منازل کاشته می‌شود و با گلهای بنفش خود که غالبا شبها بسته و روزها همراه آفتاب باز می‌شود زیبائی خاصی دارد.
در ایران مصرف درمانی ندارد ولی ریشه آن دارای ۵ درصد ماده رزینی است که اثر مسهلی دارد.

Iridaceae: Iris germanica زنبق: تیره زنبق

گیاهی است به ارتفاع ۶۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر با برگهای شمشیری کم‌وبیش راست سبز- خاکستری‌رنگ با ساقه‌های شاخه‌دار حامل ۴ تا ۵ گل و با گلهای زیبا به رنگ آبی، بنفش یا آبی با رگه‌های قهوه‌ای و اغلب خوشبو.
زنبق در ایران دارای پراکنش جغرافیائی زیادی بوده و اغلب در ارتفاعات کوهستانی با خاک خوب و مرطوب و گاهی نیز در باتلاقها و چمن‌زارها می‌روید.
گیاه فوق الذکر دارای نژادهائی است که اغلب به صورت زینتی کشت شده و در حاشیه باغچه‌ها، پارکها و تفرجگاهها دیده می‌شود.

Iridaceae: Iris pseudacorus زنبق زرد: تیره زنبق

گیاهی است چندساله به بلندی ۷۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر با ساقه‌های زیرزمینی ضخیم و برگهای شمشیری رگه‌دار مساوی اندازه گل‌آذین و ساقه‌ای دوشاخه که هرشاخه حامل ۱ تا ۳ گل زردرنگ قیفی‌شکل درشت می‌باشد.
زنبق زرد گیاهی است رطوبت‌پسند و در استان گیلان و در کنار نهرها، استخرها، جویبارها و باتلاقهائی با آب شیرین می‌روید.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۱۹

Oleaceae: Jasminum fruticans یاس زرد وحشی: تیره زیتون

درختچه‌ای است همیشه سبز یا نیمه خزان‌کننده به ارتفاع ۵۰ سانتیمتر تا ۲ متر با ساقه‌هائی از پائین منشعب و پرشاخه، با شاخه‌های سبز تیره‌رنگ و بدون کرک و برگهای متناوب سه برگچه‌ای به‌ندرت یک برگچه‌ای واژ تخم‌مرغی، مستطیلی یا مستطیلی-قاشقی‌شکل، گلهای زردرنگ فراوان و میوه سته آبدار کروی‌شکل که پس از رسیدن به رنگ سیاه تیره درمی‌آید.
این درختچه فقط در قسمتهای شمالی ایران در مناطق صخره‌ای خشک و بیشه‌زارهای خزان‌کننده و حاشیه مزارع و مراتع رشد می‌نماید. در استان گیلان در دره سفیدرود حوالی رودبار و منجیل در ارتفاعات دامنه‌ای کوهستانی می‌روید.

Oleaceae: Jasminum officinale یاس رازقی: تیره زیتون

درختچه‌ای است تقریبا بالارونده و پیچان با برگهای متقابل مرکب ۳ تا ۷ برگچه‌ای با برگچه‌های تخم‌مرغی-سرنیزه‌ای نوک‌دار و گلهای سفیدرنگ بسیار معطر و زیبا در گل آذین دیهیم انتهائی.
این درختچه در ایران در مناطق جنگلی شمال در مناطق جلگه‌ای می‌روید در استان گیلان نیز در حوالی لاهیجان، رشت تا آستارا رشد و نمو و گسترش دارد. انواع پرورش‌یافته آن به نام یاس رازقی با گلهای سفید و بسیار معطر غالبا در منازل نگهداری می‌شود.

Juglandaceae: Juglans regia گردو: تیره گردو

درختی است به ارتفاع حد اکثر ۳۰ متر و تنه‌ای که گاه قطر آن به ۲/۵ متر نیز می‌رسد با تاجی کاملا گسترده و پرشاخ و برگ و برگهای شانه‌ای مرکب با تعداد ۵ تا ۹ برگچه، گلهای نر سنبله‌ای آویزان و گلهای ماده که به صورت خوشه‌های انتهائی کم‌گل غالبا بر روی شاخه‌های دوساله ظاهر می‌گردد. میوه گردو شفت ناشکوفا می‌باشد.
علاوه بر مصارف صنعتی چوب گردو که غالبا به علت داشتن رنگ تیره و نقشهای زیبای خود در صنایع نجاری و غالبا به صورت روکش مصرف می‌گردد، میوه آن نیز به مصرف تغذیه رسیده و پوست میوه آن نیز به علت داشتن ماده‌ای به نامJuglans در صنایع رنگرزی مورد استفاده قرار می‌گیرد.
این درخت در جنگلهای شمال ایران به صورت خودرو می‌روید و در باغها و منازل و سایر مناطق به خاطر محصول باارزش چوب و میوه آن غرس می‌شود.
قسمت مورد استفاده درخت گردو، برگ، قسمت گوشتدار میوه سبز، پوست ثانوی و چوب آن است.
از برگ و ریشه و میوه و پوست درخت گردو به طوری که اطبای قدیم گفته‌اند استفاده‌های درمانی مختلف به عمل می‌آمده است. مانند آن‌که از پوست این درخت برای دفع کرم و از مغز میوه آن (مغز گردو) جهت رفع مسمومیتها، آبسه کبدی، بیماریهای پوستی و همچنین دفع کرم و از پوشش میوه‌های نارس، جهت رفع آب‌ریزش چشم و از برگ درخت گردو برای دفع کرم کدو، درمان نقرس و جذام استفاده می‌شده است. در سال ۱۵۵۴ میلادی، «ماتیول» دانشمند گیاه‌شناس اغلب مداواهای قبلی را ناصحیح دانست و مغز گردوی تازه را تقریبا، بی‌ضرر اعلام داشت و مصرف قسمت گوشتدار گردوی نارس را برای تقویت معده و خیسانده گل‌آذین درخت را در شراب، برای رفع اسپاسمهای رحمی توصیه کرد. در اوائل قرن نوزدهم تدریجا مصرف برگ درخت گردو برای درمان خنازیر معمول و از سوی پزشکان توصیه شد. نیز در سال ۱۸۷۶ میلادی

پروفسور Lutton، برگ درخت گردو را داروی اختصاصی درمان سل و همچنین منثزیت سلی معرفی کرد. دکتر لکلرH Leclerc. که از اطبای بنام بود اعلام کرد که اثر درمانی برگ گردو را به علت دارا بودن تانن، نمی‌توان برای درمان سل انکار کرد. زیرا برگ درخت گردو با دارا بودن تانن و مواد مؤثر دیگر، بر روی دستگاه هضم و ماهیچه‌ها اثر مفید و تقویت‌کننده دارد.

علاوه بر خواص یاد شده، برگ درخت گردو در درمان ترشحات زنانگی و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۰

پائین آوردن مقدار قند خون، ورم مفاصل، بیماریهای پوستی چون داء الصدف و اگزما نیز مفید و مؤثر است. در طب سنتی از برگ درخت گردو به عنوان تصفیه‌کننده خون و رفع نزله‌های مزمن دستگاه هضم استفاده می‌شود.

همچنین از برگ گردو و قسمت گوشتدار میوه سبز آن، به صورت دم‌کرده یا جوشانده می‌توان در لنفاتیسم، خنازیر و عوارض مختلف آن مانند عوارض استخوانی، مفصلی- استخوانی، ضایعات و چرکین شدن مجرای بینی و حلق، ورم غدد لنفاوی ناحیه گردن، اگزما، سل استخوانی و مفصلی، اولسرهای چرکین، فساد بافت استخوانی، آفت، ورم لوزه و غیره سود جست. مقدار مصرف به صورت دم‌کرده ۱۵ تا ۲۰ گرم از برگ یا قسمت گوشتدار میوه در یک لیتر آب به میزان ۲ تا ۵ فنجان در روز و به صورت جوشانده ۱۵ تا ۳۰ برگ تازه در یک لیتر آب به مقدار ۲ تا ۵ فنجان در روز می‌باشد.

در استعمال خارج، جوشانده برگ درخت گردو اثر قاطع در رفع اولسرها، سردرد، سرمازدگی، بیماریهای پوستی و به صورت شستشو در رفع ترشحات زنانگی ظاهر می‌کند. به علاوه از برگ گیاه، لوسیونهائی جهت ورم ملتحمه چشم و به صورت غرغره برای رفع ورم لوزتین و درمان آنژین تهیه می‌شود.

گل‌آذین درخت گردو اثر قابض دارد و سابقا مصرف ۴ گرم گرد آن در شراب، برای رفع اسهال خونی و خونریزیهای رحمی، معمول بوده است. شیره قسمت سبز میوه گوشتدار گردو، در رفع زگیل و مداوای کچلی اثرات مفید ظاهر می‌کند. اگر چهارپایان مانند گاو، برگ درخت گردو را بخورند، شیر آنها خشک می‌شود.

جوشانده سرد حاصل از قطعات سبز و تازه میوه، رنگ قهوه‌ای به موی سر می‌دهد. اگر ماده رنگی برگ گردو و همچنین قسمت گوشتدار میوه سبز گردو و یا پوست شاخه‌های جوان درخت، به پارچه یا چرم و یا چوب اثر داده شود، رنگ قهوه‌ای مخصوص به آنها می‌بخشد. برگ تازه درخت گردو حشرات موذی مخصوصا بید و ساس را از بین می‌برد و دم‌کرده برگ این درخت مورچه‌ها را معدوم می‌سازد و اگر بر روی پوست دامها مالیده شود حشراتی مانند مگس را از آنها دور می‌کند.

ابو علی سینا نیز خواص علاوه بر خواص یاد شده، برای گردو قائل است.

وی می‌گوید: گردو گرم است و کسانی که معده‌ئی ضعیف دارند باید گردو را در سرکه پرورش دهند. مغز گردو را بخایند و بر دمل سودائی چرکین گذارند، داروی خوبی است. افشره برگ گردو را اگر به حالت نیمگرم در گوش چکانند چرک و ریم گوش را پاک می‌کند. روغن گردو داروی خوره و سرخی و ناسورهای گوشه چشم است. روغن گردوی کهنه درد گلو به بار آورد. گردو دیرهضم است و برای معده خوب نیست ... گردوی تازه و پوست‌کنده اگر با انجیر خورده شود پادزهر هرنوع سمی است.

Juncaceae.: Juncus spp سازوها: تیره سازو

گیاهانی هستند چندساله علفی و غالبا دارای ساقه‌های زیرزمینی فراوان یا یکساله، با ساقه‌های متعدد و استوانه‌ای و عموما توده‌ای با برگهای همیشه سبز استوانه‌ای لوله‌ای توپر یا توخالی که در قاعده دارای غلافهای باز عموما قهوه‌ای روشن یا شاه‌بلوطی می‌باشند، برگهای عموما قاعده‌ای و در بعضی از گونه‌ها ساقه‌ای می‌باشند. گل‌آذین عموما انتهائی و گرزن غالبا متراکم و سرسان حامل گلهائی با گلپوشهای غشائی قهوه‌ای روشن یا تیره یا سبز علفی است. میوه‌های کپسول شکوفای آن حاوی دانه‌های بسیار می‌باشد.

سازوها گیاهانی هستند رطوبت‌پسند و آبدوست که عموما بر روی شنهای ساحلی، مردابها یا باتلاقهای آب شور یا شیرین، چمن‌زارهای مخروبه، حاشیه رودها یا چشمه‌سارهای کوهستانی می‌رویند. در استان گیلان نیز گونه‌های چندساله‌ای مثل J. littoralis ,J. inflexus ,Juncus acutus بیشتر در سواحل دریا در بندر انزلی و مردابهای پراکنده در سطح استان و گونه یکساله Juncus bufonius بیشتر بر روی شنهای ساحلی اطراف مرداب انزلی به فراوانی می‌رویند. سازوها گاهی توسط مردم محلی در صنایع دستی برای تهیه بعضی از لوازم منزل بکار می‌روند.

ارس (آربس) Juniperus excelsa :Cupressaceae: تیره سرو

درختچه یا درختی است همیشه سبز به بلندی ۱۰ تا ۲۰ متر با تاجی گسترده و پهن که از نظر رنگ پوست و ضخامت شاخه‌ها و طرز قرار گرفتن آنها و اندازه میوه بسیار متنوع است، برگها عموما فلسی‌شکل متراکم و هم‌پوش و میوه‌ها مخروطی شبه‌کروی است.

ارس یکی از درختچه‌های همیشه سبز مناطق صخره‌ای و کوهستانی نیمه مرطوب تا نیمه خشك ایران است که با عطر و بوی خوش برگهای خود و همیشه سبز بودنش کاملا مشخص می‌باشد. در گیلان در دره سفیدرود (ناحیه رودبار و منجیل) همراه زربین به فراوانی دیده می‌شود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۱

کاهوی وحشی (کاهو علف، کاهوی زبر) Lactuca scarioloides :Compositae: تیره کاسنی

گیاهی است علفی دوساله با ساقه‌ای راست، سفیدرنگ، صاف و بدون کرك به ارتفاع ۶۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر، منشعب و شاخه‌دار در بخش فوقانی با برگهائی واژ سرنیزه‌ای، بدون بریدگی یا شانه‌ای بخش- نیش‌بری با ۴ تا ۶ لوب جانبی بدون کرك در سطح فوقانی و دارای خارهای کوچك در طول رگبرگهای سطح زیرین. گلهای زبانه‌ای زردرنگ آن به صورت مجتمع و کپه‌ای در گل‌آذینی پانیکول و پرشاخه و تقریبا دیهیم‌مانند قرار گرفته‌اند.

کاهوی وحشی در ایران در شیبهای صخره‌ای دامنه‌ای، حاشیه مزارع کشت شده یا آیش، کنار جاده‌ها، و باغها می‌روید. در استان گیلان در کنار جاده‌ها، بیشه‌زارهای مخروبه در دره سفیدرود، اطراف رشت، لاهیجان، انزلی تا آستارا و گاهی در کنار جاده‌های جنگلی می‌روید.

کاهوی خوراکی Lactuca sativa یکی از سبزیهای مهم غذائی است که به صورت روزمره تقریبا در غالب خانواده‌های شهرنشین به عنوان کاهوی سالادی مصرف داشته در غالب نقاط ایران از جمله در استانهای گیلان و مازندران کشت

می گردد.

Labiatae: Lamium album گزنه سفید: تیره نعناع

گیـاهی است علفی چنـدساله و غالبـا دارای سـاقه زیرزمینی و سـاقه هـوائی به بلنـدی ۱۷ تـا ۶۰ سـانتیمتر، راست یا برافراشـته و چهارگوشه و غالبا ارغوانی رنگ. برگها تخم‌مرغی و عموما کرکـدار یا بـدون کرک. گلها به صورت چنـدتائی به تعـداد ۲ تا ۱۰ عدد در محل گره‌ها قرار گرفته و سفیدرنگ می‌باشند.

گیـاه فوق الـذکر در اسـتان گیلان با نام محلی کره گزنه شـناخته شـده است و بیشتر در مراتع و جنگلهائی که نور نسـبتا فراوان دارنـد رویش می‌یابـد. گزنه سـفید در اطراف رودبـار نیز به فراوانی دیـده می‌شـود و از گیاهـان نیمه‌بومی گیلاـن است. از این جنس گونه یکساله Lamium purpureum در اطراف عمارلو و داماش و گونه Lamium amplexicaule با گلهای ارغوانی و برگهای ساقه‌آغوش خود عموما در اوایل بهار در غالب نقاط گیلان رویش می‌یابد.

گزنه سفید دارای اثر درمانی بوده در طب سنتی مورد استفاده قرار می گیرد.

گزنه سفید گیاهی است خلط آور، مقوی و قابض. گزنه سفید، داروی شفابخشی در معالجه ترشحات سفید غیر طبیعی در زنان می‌باشد. همچنین در خونریزیهای مربوط به رحم مصـرف گزنه سـفید فوق العاده مفید و مؤثّر است دم‌کرده برگ گزنه سـفید در نارساییهـای کبـدی مخصوصـا برای دختران جوانی که در قاعـدگیهای سـخت و دردناک مبتلا به ضایعات رحم می‌شونـد، همچنین در مورد اسـهالهای مزمن فوق العـاده مفیـد و مؤثّر است. در فرانسه برگهـای گزنه سـفید را کوبیـده، بـا غـذای مرغـان خانگی مخلوط می کنند و عقیده دارند که به این وسیله گوشت و تخم آنها تقویت می‌شود و درعین‌حال آنها از ابتلا به بعضی از امراض عفونی، مصون می‌ماننـد و نیز به گاوهای شـیرده می‌دهند تا شـیر آنها زیاد شود. دکتر تروسو در مورد حمله‌های نزله مختنق که با سـرفه همراه باشد دسـتور می‌دهد یک دسـته گیاه گزنه سـفید را مثل تازیانه به بدن بزنند زیرا این عمل در معالجه بیمـار مفیـد و سودمنـد است. در قـدیم نیز به همین نحو رفتـار می کردنـد و به آن «گزنه مـالی» یـا اورتیکاسـیون Ortication می گفتند.

گزنه سـفید شبیه به گزنه‌هـای معمولی است. منتهـا بین دمبرگ و سـاقه آن گلهـای سـفیدی دارد و برگهـا و ساقه آن برخلاف گزنه‌های معمولی گزنـده نیست. گذشـته از آنچه که ذکر شـد در کتاب زبان خوراکیها به‌طور کلّی در مورد گزنه آمده اسـت که: ... گزنه معالـج غانغرایا (گانگرن- مردگی اعضاء در اثر عفونتهای مزمن) می‌باشـد. همچنین از جمله گیاهانی است که در گذشته پزشکان قدیم ایران در معالجه سرطان از آن سود فراوان می‌جسته‌اند. روی این

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۲

اصل در کتب طبّی قدیم فصولی فراوان از خواص گزنه جهت معالجه زخمهای چرکی و عفونی، زخمهای سرطانی و زخمهای خوره‌ای و عفونت رحم، مشاهـده می گردد. نیز از خواص دیگر گزنه این است که ادرار را زیـاد می کنـد و قنـد خون را پـائین می‌آورد. در صـنعت گونی‌بافی و بافتن طناب نیز از الیاف این گیاه اسـتفاده می گردد. گزنه، سینه را باز می کند و لیزابه و خلط را از بین می‌برد، همچنین حیض را باز و شـهوت را زیاد می کننـد. گزنه سـفید تنگی نفس را تسـکین می‌دهـد و خوردن برگ پخته آن بـا مـاء الشعیر (جوشانـده جو) جهت امراض سـینه و تنگی نفس مفیـد و مؤثّر است. گذاشـتن برگ کوبیـده گزنه در سوراخ بینی، خون دماغ را بنـد می‌آورد. ضـماد برگ آن جهت باز شدن دمل و قطع زگیل مخصوصا با عسل تجویز می گردد.

این ضماد را جهت باز شدن پیچیدگی عصب نیز توصیه کرده‌اند. همچنین ضماد برگ گزنه با نمک جهت درمان گزیدن سگ هار قبل از رسیدن طبیب نافع است. پخته برگ این گیاه با روغن زیتون جهت ورم بناگوش توصیه شده است. مضمضه جوشانده گزنه جهت تقویت لثه و غرغره آن جهت ورم لوزه و ورم زبان کوچک نافع است. با خیساندن ریشه گزنه در الکل ۶۰ درجه و قرار دادن آن به مدّت ۱۵ روز در آفتاب، مایعی به دست می‌آید که مالیدن آن به سر از ریزش مو جلوگیری می‌کند.

سرشاخه گلدار و گل گزنه سفید اثر قابض، تصفیه‌کننده خون، مدر، صفرابر، مخدر، مفرح و التیام‌دهنده دارد و برای درمان بیماریهای مختلف مانند اسهالهای ساده، خونرویها، اخلاط خونی، دفع دانه‌های جلدی اطفال، خنازیر، کم‌خونی، آب آوردن انساج، بیماریهای دستگاه تنفس و طحال، عدم دفع ادرار و ترشحات زنانگی مصرف می‌گردد.

مصرف شیره گیاه در دختران جوان مبتلا به کم‌خونی و خونرویهای خارج از موعد قاعدگی و ترشحات زنانگی نتیجه مطلوبی داشته و در حبس البول و عدم دفع ادرار افراد مسن نیز مؤثّر است، در استعمال خارجی اثر دادن جوشانده آن بر روی عضو سبب دفع آماسها، تومورها، واریس و دردهای نقرس و بواسیر می‌گردد. پاشیدن گرد خشک گیاه بر روی زخمهای ملتهب به سرعت بهبودی کمک مؤثر می‌کند.

خلرها: تیره نخود Lathyrus spp .:Leguminosae

گیاهانی هستند یکساله یا چندساله با ساقه‌های بالارونده و برگهای شانه‌ای زوج، منتهی به پیچک یا بدون پیچک با برگچه‌هائی به تعداد ۱ تا ۵ جفت و غالبا یک جفتی، کامل و به اشکال سرنیزه‌ای، خطی یا تخم‌مرغی؛ با گلهای پروانه‌آسای سفید یا زرد یا بنفش منفرد یا خوشه‌ای محوری و میوه نیام باریک و خطی.

خلرها نیز به جز گونه کاشته شده خلر Lathyrus sativa همگی جزء علفهای هرز مزارع، زمینهای آیش، تاکستانها، مراتع و مناطق جنگلی دارای نور کافی می‌باشند.

در گیلان نیز چند گونه زیبای Lathyrus laxiflorus با گلهای بنفش، Lathyrus vernus با گلهای ارغوانی آبی‌شونده و Lathyrus roseus با گلهای ارغوانی متمایل به بنفش در مناطق جنگلی می‌رویند و گونه‌های چندی نیز در مزارع و باغها رویش می‌یابند که از آنجمله‌اند:

Lathyrus annus/ Lathyrus pratensis

Lathyrus aphaca/ Lathyrus rotundifolius

Lathyrus inconspicuus/ Lathyrus sphaericus

Lathyrus laxiflorus/ Lathyrus vernus

جل (چرم گیله، چرم لیوه، غارگیلاسی): تیره گل سرخ Laurocerasus officinalis :Rosaceae

درخت یا درختچه‌ای است همیشه سبز به بلندی حد اکثر ۶ متر و برگهای بیضوی مستطیلی تا مستطیلی- واژ تخم‌مرغی چرمی بزرگ به رنگ سبز تیره و عطر بادام تلخ، گلهای خوشه‌ای محوری و میوه‌های شفت آبدار بنفش تیره یا کاملا سیاه‌رنگ.

این گیاه در استان گیلان عموما در جنگلهای انبوه با نور کم در زیر اشکوب درختان جنگلی رشد می‌نماید، اگرچه ارزش داروئی آن برای کشورهای اروپائی شناخته شده است لیکن در ایران مصرف داروئی چندانی ندارد و در سالهای اخیر در کنار خیابانها و پیاده‌روها به خاطر زیبائی خاص آن کشت می‌گردد. اگرچه در طب سنتی ایران ناشناخته است و لیکن در مداوای برخی از بیماریها نظیر تشنج، سرفه و تنگی نفس مؤثر می‌باشد. برگ آن حاوی اسید سیانیدریک بوده و سمی است.

Lauraceae: Laurus nobilis برگ بو: تیره برگ بو

درخت یا درختچه‌ای است همیشه سبز و معطر، گاه به ارتفاع ۲ تا ۱۵ متر با برگهای چرمی، مستطیلی- سرنیزه‌ای باریک تا تخم‌مرغی پهن با نوک تیز و لبه‌ای مواج.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۳

اگرچه گیاه فوق الذکر بومی گیلان و سایر نقاط ایران نمی‌باشد و لیکن در سالهای اخیر به خاطر همیشه سبز بودن و بوی خوش و خواص داروئی متعددی که دارد مورد توجه قرار گرفته اغلب در پارکها و گاهی حاشیه پیاده‌روها و خیابانها کشت گردیده است.

برگ و میوه آن اثر داروئی داشته و از برگ آن به عنوان معرق و دفع نزله استفاده می‌کنند.

امروزه به عنوان چاشنی اغذیه و به‌منظور معطر ساختن برخی کنسروها و خیارشور به کار می‌رود. برگهای آن اثر بادشکن، قی‌آور، مدر، ضد تشنج و قاعده‌آور دارد. میوه آن به صورت خشک شده دارای اثر درمانی قوی‌تر از برگهاست و برای رفع کم‌اشتهائی و ضعف معده به کار می‌رود، اسانس آن در صابون‌سازی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Lemnaceae: Lemna spp. عدسک آبی: تیره عدسک آبی

گیاهی است بسیار کوچک و شناور در آب با برگهای کوچک دایره‌ای یا مستطیلی تا تخم‌مرغی باریک فاقد ساقه و ریشه‌های ثابت که با جریانهای آبی حرکت کرده و نقل مکان می‌نماید. عدسکهای آبی عموما با تراکم زیاد در مردابها و باتلاقهائی با جریان ملایم آب یا راکد رشد می‌کنند. در استان گیلان در مرداب انزلی حد اقل دو گونه از آنها به نامهای L. trisulca و Lemna minor می‌رویند و مانند لایه‌ای سبزرنگ بر سطح آب شناورند.

علاوه بر عدسک آبی Spirodela polyrhiza با برگهای دایره‌ای تا تخم‌مرغی نامتقارن به رنگ سبز در سطح فوقانی و ارغوانی تیره در سطح زیرین و ریشه‌های فراوان سفیدرنگ در آبهای راکد و با جریان ملایم استان در مرداب انزلی و آبگیرهای اطراف رشت، فومن و صومعه‌سرا و کشت‌زارهای برنج می‌روید.

گیاه دیگری از این تیره به نام Wolfia arhiza مانند لکه‌های سبزرنگی با تراکم زیاد در سطح آبهای راکد استان رشد کرده و با جریانهای آب حرکت می‌کند.

Cruciferae: Lepidium sativum ترتیزک، تره‌تیزک: تیره شب‌بو

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای منفرد و راست به ارتفاع ۲۰ تا ۵۰ سانتی‌متر منشعب و پرشاخه در بالا با برگهای طوقه‌ای شانه‌ای- ربابی و دمبرگ بلند و برگهای ساقه‌ای یا دو بار شانه‌ای با طعمی تند. در رشت و اطراف آن به نام ککج شهرت دارد.

تره‌تیزک یکی از گیاهان کاشته شده در ایران است که برگ آن به مصرف تغذیه می‌رسد. این گیاه سریع الرشد که سرشار از ویتامین ث است در اغلب باغچه‌ها، و مزارع و گاهی در بشقابها و بر روی کوزه‌های گلی به عنوان زینتی در فصل بهار کشت می‌شود و در مغازه‌های سبزی‌فروشی به فروش می‌رسد.

تره‌تیزک ضد اسکوربوت، اشتهاآور، مدر، تصفیه‌کننده خون می‌باشد. به علت دارا بودن یک ماده میکروب‌کش (که در گونه دیگر مشهور آن یعنی بولاغ اوتی یا علف چشمه که در کنار چشمه‌ها و نهرها به‌طور خودرو می‌روید خیلی بیشتر است) در معالجه زخم روده و امراض داخلی و سرماخوردگی اثر معجزه‌آسائی دارد. همچنین به علت داشتن یک ترکیب گوگردی در اصلاح دستگاه تنفس تأثیر فراوان دارد و در مداوای سل ریوی، آسم، زکام و سیاه سرفه مورد استفاده قرار می‌گیرد. نوشیدن یک فنجان کوچک از آب تیره‌تیزک باعث دفع سموم بدن و انگلهای معده می‌شود. اطبای پیشین مخلوط آب این گیاه با روغن بادام شیرین یا روغن زیتون را برای درمان بندآمدن ادرار و درد کلیه و مثانه مؤثر می‌دانستند. تره‌تیزک ترشحات خارجی بدن، مثل شیر، عرق و ادرار را زیاد و به ترشحات داخلی نیز کمک می‌کند از این جهت مصرف این گیاه و گونه‌های دیگر آن را برای مداوای مرض قند، گواتر و بدبوئی عرق زیر بغل و تعفن رحم بانوان بیمار، توصیه و تجویز می‌کنند. تخم تره‌تیزک که به «حب الرشاد» معروف است اکثر خواص تره‌تیزک را دارا می‌باشد. جوشانده گرم آن قی‌آور است و بلغم را دفع می‌کند. ضماد آن جهت برطرف کردن کک- مک و جوشهای صورت توصیه شده است.

مؤلف «گیاهان داروئی» می‌نویسد: طبق بررسیهای جدید، چون مصرف تره‌تیزک، برقراری جریان خون را در شرائین قلب، به علت اثر بازکننده مجاری عروقVaso -dilat که دارد همواره تأمین می‌نماید، مصرف آن در آنژین صدریAngine de poitrine مفید تشخیص داده شده است. به‌علاوه به عنوان اشتهاآور، مدر و تصفیه‌کننده خون بکار می‌رود. از شیره گیاه یا خیسانده آن در شراب، به عنوان مدر در آب آوردنHydropysie ، خیز عمومی بدن و غیر آن استفاده به عمل آمده و نتیجه مفید حاصل شده است. همچنین مصرف دانه آن به عنوان مقوی معده، خلط‌آور و قاعده‌آور توصیه شده است. از دانه تره‌تیزک در بعضی کشورها مانند حبشه، نوعی روغن استخراج می‌شود و یا از آن، در فرمول بعضی از گردهای حشره‌کش استفاده به عمل می‌آید. اگرچه مصرف تره‌تیزک از نظر درمانی، امروزه کمتر مورد توجه قرار دارد، با این همه به علت سرشار بودن از ویتامینهای آ، ب و ث همچنین مواد کانی فراوان مثل آهن، فسفر، ید، منیزیم، منگنز، مس، روی، آهک و گوگرد، هنوز به داشتن لقب سبزی تندرستی معروف و مورد توجه می‌باشد.

Ligustrum vulgare :Oleaceae برگ نو، مندارچه: تیره زیتون

درختچه‌ای است با ساقه‌های متعدد و پرشاخه به ارتفاع حد اکثر ۴ متر با برگهای تخم‌مرغی سرنیزه‌ای متقابل به رنگ سبز تیره و در شاخه‌های جوان به صورت متقابل متلاقی، بدون کرک و با لبه‌ای کامل. گلهای سفیدرنگ و کوچک خوشبوی آن در گل‌آذین گرزن- پانیکول انتهائی قرار گرفته‌اند. میوه شفت آبدار آن پس از رسیدن به رنگ سیاه درمی‌آید.

این درختچه در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد، در خانه‌ها (به صورت پرچین)، باغها، باغچه‌ها، در پارکها و مناطق

تفرجگاهی کشت گردیده به
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۴
اشکال گوناگون آن را آرایش می‌نمایند. در مناطق معتدله، نیمه خزان‌کننده بوده و در اغلب ماههای سال برگدار می‌باشد که با سبزی خود شادابی خاص می‌آفرینند.
این درختچه، بومی گیلان است و بیشتر در اطراف رشت، لاهیجان، انزلی و آستارا می‌روید.

Liliaceae: Lilium ledebourii سوسن چلچراغ: تیره لاله

گیاهی است پیازدار، پوشیده از فلسهای متعدد هم‌پوش برگی، فاقد پوشش پوستی با برگهای ساقه‌ای متعدد متناوب یا فراهم چرخه‌ای، سرنیزه‌ای نوک تیز. با ساقه‌ای به بلندی ۳۰ تا ۸۰ سانتیمتر و گلهای درشت و سفید یا سفید متمایل به زرد که بر روی گلبرگهای آن نقاط قهوه‌ای‌رنگ متعددی به چشم می‌خورد.
سوسن چلچراغ در ایران فقط در استان گیلان و در منطقه عمارلو و داماش می‌روید. سوسن چلچراغ گیاهی است بسیار زیبا و دارای ارزش زینتی قابل توجه.

Caprifoliaceae: Lonicera spp. پیچ امین الدوله: تیره بداغ

گیاهی است درختچه‌ای پرشاخه، بالارونده و پیچنده با برگهای متقابل به بلندی ۲ تا ۵ متر و گلهای سفید، سفید متمایل به زرد تا قرمزرنگ نامنظم دو لوبه با لوله‌ای بلند که به صورت دوتائی در محور برگها یا در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته و دارای بوی بسیار خوش است.
گونه‌های چندی از این جنس در مناطق جنگلی شمال در بیشه‌زارها، حاشیه جاده‌ها و شیبهای تند حاشیه‌ای جاده‌های جنگلی رویش یافته و با گلهای سفید و خوشبوی خود جلب توجه می‌نمایند. به عنوان نمونه می‌توان از Lonicera iberica، L. nummulariifolia نام برد. معمولی‌ترین گونه آن‌که در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد ایران کشت می‌شود و با نام پیچ امین الدوله و به غلط یاس شناخته می‌شود Lonicera caprifolium است که با ساقه‌های فراوان پیچنده و بالارونده و گلهای بسیار معطر خود اغلب در حیاط منازل، پارکها و مناطق تفرجگاهی کشت می‌شود.

Leguminosae: Lotus spp. یونجه‌های زرد: تیره نخود

گیاهانی هستند چندساله علفی با ساقه‌ای برافراشته یا گسترده روی سطح زمین به ارتفاع حد اکثر ۴۰ سانتیمتر و با برگهای شانه‌ای پنج برگچه‌ای که دو برگچه آن در پای دمبرگ و در محل انشعاب از ساقه قرار گرفته و گوشواره‌مانند به نظر می‌رسد. گلهای زرد یا بنفش‌رنگ آنها معمولا به صورت توده‌ای چتری به تعداد یک تا چند عدد در محور برگها یا انتهای شاخه قرار گرفته‌اند. میوه نیام آنها به رنگ قهوه‌ای روشن است.
گونه Lotus corniculatus با گلهای زرد شفاف خوشه‌ای و برگهای سبز تیره یا سبز روشن در چمن‌زارها، حاشیه مزارع و

باغهای استان و گونه Lotus gebelia با گلهای بنفش یا بنفش متمایل به سفید بیشتر در دره سفیدرود اطراف رودبار و منجیل در حاشیه جاده‌ها و مراتع دامنه‌ای رشد می‌نماید.

Solanaceae: Lycopersicum esculentum گوجه‌فرنگی (سورخه بادنجان، بادنجان فرنگی): تیره سیب زمینی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست برافراشته یا خوابیده و گسترده روی سطح زمین با برگهای مرکب شانه‌ای فرد به رنگ سبز روشن تا تیره گلهای زردرنگ که به صورت منفرد یا گرزن چندتائی در محور برگها یا انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند. میوه سبز آن پس از رسیدن به رنگ قرمز در می‌آید.
گوجه‌فرنگی یکی از گیاهان زراعی معمولی ایران است و ارزش غذائی و داروئی آن بر کسی پوشیده نیست. گوجه‌فرنگی به صورت خام، پخته، ترشی، رب و ... در غذای روزمره ایرانیان دیده می‌شود و در استان گیلان نیز زراعت گوجه فرنگی بسیار رایج است. گوجه‌فرنگی خام سرشار از ویتامین ث می‌باشد و میوه آن خاصیّت قلیائی کردن خون را دارد و برای مبتلایان به سنگ کلیه و ورم مفاصل توصیه می‌گردد. افراد مبتلا به حساسیت (آلرژی) باید از خوردن آن پرهیز کنند.

Lythraceae: Lythrum salicaria

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های بلند و پرشاخه به ارتفاع ۲۰ تا
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۵
۱۸۰ سانتیمتر. با برگهای تخم‌مرغی یا سرنیزه‌ای باریک و گلهای ارغوانی‌رنگ در گل‌آذین سنبله‌ای که در چرخه‌های ۳ تا ۸ تائی و در انتهای ساقه قرار گرفته‌اند.
این گیاه در مناطق مرطوب حاشیه رودها و نهرها و بستر رودها و مردابها و باتلاقها همراه گیاهانی هم‌چون نی و لوئی و تاج ریزی رشد می‌نماید.
در استان گیلان در اغلب نقاط مرطوب مثل مرداب انزلی و مرداب امیر کلایه می‌روید. خاصیت داروئی این گیاه در رفع اسهالهای ساده به تازگی شناخته شده است.

Magnoliaceae: Magnolia spp ماگنولیاها: تیره ماگنولیا

درخت یا درختچه‌هائی هستند همیشه سبز یا خزان‌کننده با برگهای متناوب و ساده بدون لوب و کامل که در جوانی به وسیله غلافی دربرگرفته شده‌اند.
گلهای آنها غالبا درشت و زیبا و به رنگهای سفید تا قرمز است.
ماگنولیای تابستانه M. grandiflora با برگهای چرمی و سبز روشن، زیبا و همیشه سبز در غالب نقاط ایران و در استان گیلان نیز در حیاط منازل، پارکها و تفرجگاهها کشت شده و گلهای سفید و درشت آن در فصل تابستان ظاهر می‌گردد.
ماگنولیای زمستانه M. soulangiana با برگهای خزان‌کننده و سبز و کرک‌دار خود دارای گلهای ارغوانی یا قرمز درشتی

است که معمولاً در فصل بهار، از اوائل فروردین تا اردیبهشت و قبل از پیدایش برگها ظاهر گشته و زیبائی خاصی دارند.
این درختچه در استان گیلان در حیاط منازل، پارکها و تفرجگاهها غرس می‌شود.

Rosaceae: Malus orientalis سیب: تیره گل سرخ

درخت یا درختچه‌ای است بدون خار و گاهی با شاخه‌های کم‌وبیش خاردار و برگهای خزان‌کننده به اشکال گوناگون بیضوی، تخم‌مرغی، واژ تخم‌مرغی یا شبه کروی، با گلهای سفید متمایل به صورتی در گل‌آذین دیهیم ۴ تا ۶ گلی. میوه آن سیب دارای لایه‌های متعدد غضروفی چندپره‌ای در مرکز است که دانه‌ها را دربر می‌گیرند.
درخت سیب در جنگلهای شمال کشور و در کنار نهرها و حاشیه جاده‌های جنگلی و مکانهایی که دارای نور بیشتر هستند گاه به صورت وحشی و خودرو می‌روید.
سیب میوه‌ای است شناخته شده که باغهای وسیعی از انواع اصلاح شده آن در ایران ایجاد شده و یکی از ارقام صادراتی کشور ما محسوب می‌گردد. در طب گیاهی از پوست و برگ درخت سیب و میوه آن برای درمان برخی از بیماریها استفاده می‌شود. از جمله پوست درخت سیب قابض و برگ آن مدر و آرام‌کننده است. میوه آن برای مبتلایان به بیماری قند بسیار مفید است و در رفع کم‌خونی و از بین بردن اسید اوریك و تصفیه خون نیز تأثیر قابل توجهی به جا می‌گذارد.

Malvaceae: Malva sylvestris پنیرک: تیره پنیرک

گیاهی است دو ساله یا چندساله با ساقه‌ای راست یا برافراشته و منشعب از پائین و برگهای کم‌وبیش دایره‌ای و ۵ تا ۷ لوبه با حاشیه‌ای کنگره‌ای.
گلهای قرمز یا صورتی‌رنگ آن گروهی و خوشه‌مانند در محور برگها یا در انتهای شاخه‌ها قرار دارند.
پنیرك به صورت علف هرز در مزارع، باغها، حاشیه جاده‌ها و مکانهای باز دارای نور کافی رشد کرده. در استان گیلان نیز در باغها، مزارع زراعی و حاشیه مزارع می‌روید.
جنبه‌های داروئی پنیرك برای اغلب مردم ایران شناخته شده است. از این گیاه برای درمان ناراحتیهای سینه، بیماریهای ناشی از التهاب و تورم اعضاء، تحریکات اعضاء مختلف بدن مانند تحریکات دستگاه گوارش، مجاری ادرار، مجاری تنفسی، نزله‌های ششی و برونشها، سرفه، برونشیت، التهاب مخاطهای بدن به‌طور کلی، استفراغ و اخلاط خونی، ورم لوزتین، آنژینها، بیماریهای کلیه و مثانه، سرخك، مخملك و آبله و رفع یبوست اطفال و افراد مسن استفاده می‌شود. ریشه و برگ له شده پنیرك را به صورت پماد و مرهم برای درمان التهابهای سطحی بدن و جوشهای صورت و دانه‌های جلدی بکار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۶

Leguminosae: Medicago spp. یونجه‌ها: تیره نخود

گیاهانی هستند یکساله یا چندساله، علفی با برگهای سه برگچه‌ای و غالبا دندانه‌دار با گلهای منفرد یا خوشه‌ای محوری به

رنگهای زرد یا بنفش و میوه‌های نیام ناشکوفای مارپیچی و غالبا در گونه‌های یکساله، خاردار و راست یا هلالی و کوتاه در گونه‌های چندساله.

انواع یونجه‌ها نیز مانند شنبلیله و شبدر از گیاهان مدیترانه‌ای بوده در استانهای گیلان و مازندران دارای پراکنش قابل توجه می‌باشند و غالبا در مناطق دشتی ساحلی و در دره سفیدرود می‌رویند. از مهمترین انواع یونجه‌ها می‌توان گونه‌های زیر را نام برد:

Medicago minima/ Medicago rigidula

Medicago polymorpha/ Medicago radiata

گونه چندساله Medicago sativa یا یونجه معمولی یکی از گیاهان کاشته شده و علوفه‌ای مهم بوده و اغلب در مناطق روستایی مراتع ییلاقی کشت می گردد.

Meliaceae: Melia azedarach زیتون تلخ (شاله‌زیتون، شاله‌پستانه، شال‌سنجد، سنجد تلخ) تیره زیتون تلخ

درخت یا درختچه‌ای است به چوب معطر و ساقه‌ای برافراشته و راست، در بالا منشعب و پرشاخه به بلندی ۲ تا ۵ متر با برگهای متناوب مرکب شانه‌ای، گلهای معطر، منظم، نر و ماده و بنفش یا ارغوانی‌رنگ آن در گل‌آذین پانیکول محوری قرار گرفته‌اند. میوه‌های شفت گوشتی کروی آن پس از رسیدن به رنگ زرد درآمده و شبیه زیتون می‌باشد.

زیتون تلخ درختی است که در غالب نقاط استان گیلان در باغها، حاشیه جاده‌ها و جلگه‌های جنگلی دیده می‌شود و هنگام گل دادن شبیه چتری به رنگ بنفش زیبایی خاصی دارد.

اگرچه در طب سنتی ایران زیتون تلخ مصرف ویژه‌ای ندارد، اما می‌توان از پوست آن به عنوان مقوی، نیرودهنده، قابض، تب‌بر، ضد اسکوربوت و ضد کرم استفاده کرد. مصرف زیاد آن موجب مسمومیت می‌شود. پوست آن برای درمان بیماریهای مختلف ناشی از کمبود ویتامین ث و تبهای شدید و تب نوبه توصیه می گردد. برگ آن در استعمال خارجی بر روی محل دردناک روماتیسم اثر مسکن دارد.

Leguminosae: Melilotus officinalis اکلیل الملک: تیره نخود

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای منشعب و پرشاخه به ارتفاع ۴۰ تا ۲۵۰ سانتیمتر و برگهای سه برگچه‌ای و دمبرگدار و دندانه‌ای با گلهای زردرنگ خوشه‌ای طویل و میوه نیام ناشکوفای کوچک.

گیاه مذکور یکی از علفهای هرز مناطق مختلف ایران بوده، اغلب در حاشیه مزارع، باغها، کنار جاده‌ها و پیاده‌روها و مزارع آیش می‌روید. در استان گیلان نیز در دره سفیدرود، اطراف رودبار و منجیل، عمارلو و مناطق مختلف جلگه‌های پست ساحلی رشد می‌نماید.

برای مصارف داروئی سرشاخه‌های گلدار گیاه که حاوی کومارین، اسید ملیلوتیک، تاننها و مواد رنگی فلاونها هستند بکار می‌روند. این مواد نفوذپذیری مویرگها را کاهش داده و خون را رقیق می کنند، مصرف بیش از حد آنها مسمومیت داده ایجاد خونریزی، سردرد، سرگیجه و تهوع می‌نماید.

سرشاخه گلدار گیاه اثر آرام‌کننده، مدر و هضم‌کننده دارد.
دم‌کرده آن در رفع تحریکات عصبی، بی‌خوابیهای ناشی از بیماریهای مختلف، بیخوابیهای اطفال، احساس اضطراب و سرگیجه، دردهای عصبی، میگرن، دردهای روماتیسمی، عدم دفع ادرار، التهاب و ورم کلیه و مثانه، سوء هضم، قولنجهای کبدی و غیرو دارد. در استعمال خارجی به صورت مرهم و پماد برای رفع دردهای روماتیسمی، جمع شدن شیر در پستان و رفع جوشهای صورت بکار می‌رود.

فرنجمشگ (بارنگبو، بارنگبویه، بادر، بادرونه، ترنگان، ترنجان) تیره نعناع Melissa officinalis :Labiatae

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای راست و شاخه‌دار به بلندی ۲۸ تا ۹۵ سانتی‌متر و برگهای تخم‌مرغی پهن تا بیضوی قلبی‌شکل و دندانه‌دار.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۷
چرخه‌های حاوی گلها متشکل از ۴ تا ۱۲ گل زرد کم‌رنگ سفیدشونده و گاهی دارای رگه‌های پنیرکی است.
فرنجمشگ گیاهی است بسیار معطر و خوش‌بو که در گیلان با نامهای محلی بارنگبو، بارنگبویه، بادر، عاشق‌تره، نازبوی، بادرونه، ترنگان و ترنجان شناخته می‌شود. در غالب نقاط استان به ویژه در جنگلهای تنک، بیشه‌زارها در شیبهای صخره‌ای، سنگلاخها، کنار نهرها و جاده‌ها می‌روید. خواص داروئی آن را اکثر مردم می‌شناسند. اخیرا در منابع و کتابهای داروئی از گیاه فوق- الذکر با نام بادرنجبویه یاد شده است که صحیح نیست و بادرنجبویه به Dracocephalum moldavica گفته می‌شود که گیاهی است کشت شده در ایران و در آذربایجان شرقی و غربی به مقیاس وسیع کشت می‌گردد و عرق آن به نام محلی عرق بادرشبی مصرف می‌گردد.
بادرنجبویه از گیاهان دارویی مهمی است که از زمان قدیم، مصارف درمانی زیادی داشته است. از بادرنجبویه عرقی می‌گیرند که به نام عرق بادرنجبویه معروف است و اگر محل گزش عقرب، مار، زنبور و یا حیوانات زهردار دیگر را با آن بشویند سودمند خواهد بود.
شیخ الرئیس ابو علی سینا در کتاب قانون، بادرنجبویه را در ردیف داروهای مقوی قلب قرار داده و آن را در علاج بیماریهای بلغمی و سودایی، مفید دانسته و از آن به عنوان گیاهی شادی‌آور، توان‌بخش قلب، علاج خفقان، داروی سکسکه و خوشبوکننده دهان یاد کرده، دکتر علی زرگری در کتاب «گیاهان داروئی» می‌نویسد:
«بادرنجبویه دارای اثر نیرودهنده، ضد تشنج، مقوّی معده، بادشکن و هضم‌کننده است. اسانس آن دارای خاصیّت ضد تشنج و آرام‌کننده با اثری قاطع می‌باشد، مشروط بر آنکه به مقادیر کم و درمانی به کار رود. این اسانس رنگ زرد و بوی بسیار مطبوع شبیه به بوی لیمو دارد و در فراورده‌های داروئی مختلف مصرف می‌شود.» بادرنجبویه در منازل نواحی شمال ایران، بطور خودرو می‌روید و از آن برای رفع ناراحتیهای هضمی، نفخ، رفع استفراغ زنان باردار و سردردهای یکطرفه (میگرن) استفاده به عمل می‌آید. بادرنجبویه را به عربی «مفرّح القلب المحزون» گویند لذا برای رفع ناراحتیهای روحی از قبیل حزن، اندوه، نگرانی، افسردگی و کابوس بسیار مفید است. مؤلّف کتاب گیاه درمانی سنتی «گلستان شفا» می‌نویسد: بنا به نظر جمهور پزشکان اسلامی چون ابن سینا و حکیم مؤمن، مصرف بادرنجبویه، مقوی قلب و زیادکننده اعمال حیاتی بدن بوده، برای درمان خستگیهای روحی، بی‌حوصلگی، کج‌خلقیها، تندخوئیهای دختران جوان، عصبانیت، حالت مالیخولیائی، هیستری،

طپش قلب، سرگیجه، سردردهای با منشأ عصبی، سنکپ (توقف ناگهانی قلب)، ضعف قلب، ضعف حافظه، احساس صداهای مبهم در گوش، درد دندان، تأخیر قاعدگی دختران و زنان ضعیف اثر شفابخش دارد. قسمت مورد استفاده این گیاه، سرشاخه‌های گلدار گیاه یا منحصرا برگهای بدون دمبرگ آن است.

جهت استفاده باید ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری از گیاه خشک را در ۱/۵ لیوان آب جوش دم کرد یا جوشانید و صبح و ظهر و شب یک فنجان با کمی قند مانند چای میل کرد و این عمل را تا رفع ناراحتیهای خود ادامه داد.

Mentha aquatica :Labiatae پونه آبی، سوسنبر: تیره نعناع

گیاهی است چندساله، علفی، با بوی بسیار تند و غالبا به رنگ صورتی روشن و ساقه‌های رونده روی زمینی سبز یا ارغوانی‌رنگ و ساقه گل‌دهنده‌ای به بلندی حد اکثر ۹۰ سانتیمتر و برگهای تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای.

گیاه فوق الذکر در استان گیلان بیشتر در کنار آبراهه‌ها، حاشیه رودها، جویبارها و دره‌های جنگلی دارای آب دائمی و مناطق مرطوب حوالی مردابها و باتلاقها می‌روید. در فصل بهار قبل از رویش دیگر سبزیها گاهی سرشاخه‌های جوان آن مورد استفاده قرار می‌گیرد. خواص داروئی چندی به شرح زیر دارد: از دم کرده سرشاخه‌های آن برای رفع بی‌اشتهائی، ناراحتی معده، گاز شکم، اسهال و تشنجات و غیره استفاده می‌شود.

Mentha longifolia :Labiatae پونه، پودنه (پینه): تیره نعناع

گیاهی است علفی چندساله با کرکهای گوناگون و بوی تند و بسیار شدید با ساقه‌های زیرزمینی پوشیده از برگهای فلس‌مانند و ساقه گل‌دهنده‌ای به بلندی ۴۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر. برگها بدون دمبرگ یا دارای دمبرگهای کوتاه، مستطیلی بیضوی تا مستطیلی- سرنیزه‌ای، گلها در گل آذین سنبله‌ای متشکل از چرخه‌های متراکم و نزدیک به هم قرار گرفته‌اند و رنگ آنها بیشتر بنفش یا سفید است. گیاه فوق الذکر معمولا در سراسر استان در مناطق مرطوب حاشیه جویبارها و مردابها و باتلاقهای دارای آب شیرین رشد می‌نماید و گاهی در فصل بهار که شاخه‌های آن جوان و دارای برگهای نازک و ظریف است به

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۸

عنوان سبزی خوردن مصرف می‌شود. عرق پونه نیز به عنوان گیاه داروئی برای عموم مردم شناخته شده است و برای درمان نفخ و دفع ناراحتیهای معده و درمان بی‌اشتهایی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Mentha pulegium :Labiatae خال‌واش، کوت‌کوتی: تیره نعناع

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای راست یا گسترده روی زمین به بلندی ۱۰ تا ۴۰ سانتیمتر و برگهای بیضوی باریک با قاعده‌ای باریک‌شونده تا شبه دایره‌ای و دمبرگ بسیار کوتاه. گلها به رنگ بنفش در چرخه‌های چندتائی بر روی محور گل‌آذین قرار گرفته و گل آذین شبه سنبله‌ای می‌باشد.

این گیاه که بوئی بسیار تند دارد در غالب نقاط استان در مناطق مرطوب رشد می‌نماید و با نامهای محلی خال‌واش یا

کوت‌کوتی برای غالب مردم گیلان شناخته شده است و در فصل بهار به عنوان سبزی خوردن در بازار سبزی‌فروشها فروخته می‌شود. خال‌واش دارای خواص داروئی به شرح زیر است: بادشکن، محلل، صفرابر، خلط‌آور، ضد نزله و ضدعفونی‌کننده. برای درمان سیاه‌سرفه، آسم، هیستری، نفخ، نقرس بکار رفته و قاعده‌آور است. در رفع نزله‌های ششی مفید بوده و با مصرف آن سرفه آرام می‌گردد. چون اثر محرک صفرا دارد هضم را نیز آسان می‌کند.

Rosaceae: Mespilus germanica ازگیل (کونوس): تیره گل سرخ

درختچه‌ای است خاردار (بعضی از انواع کشت‌شده آن بدون خار) به بلندی ۲ تا ۳ متر و ساقه‌ای شاخه‌دار و به رنگ قهوه‌ای با برگهای سرنیزه‌ای تا واژ تخم‌مرغی، با لبه‌ای کامل یا دندانه‌ای ریز. گلهای آن سفید است و میوه‌ای قهوه‌ای‌رنگ و ترش‌مزه می‌دهد.

ازگیل در استان گیلان در غالب نقاط، در حاشیه جاده‌ها، باغها، مزارع، بیشه‌زارها، نهرها و رودخانه‌ها و جنگلهای متروکه رشد می‌نماید، انواع پیوندی و اصلاح شده آن نیز در بعضی نقاط همراه سایر درختان مثمر کشت می‌گردد و میوه آن در فصل پائیز در غالب میوه‌فروشیها فروخته می‌شود.

ازگیل را در شمال بیشتر به اسامی ترشه‌سر، کنس، کنوس، کندس، فطر و فطر می‌شناسند. در کتابهای طبی قدیم نام آن «زعرور کبیر» ثبت شده است.

میوه درخت ازگیل از نظر ترکیبات شیمیائی دارای مقداری تانن، قند، اسید مالیک و اسید سیتریک است. از جوشانده برگ ازگیل محلولی به دست می‌آید که برای درمان ورم مخاط گلو و انواع بیماریهای چرکی گلو به صورت غرغره استفاده می‌شود. میوه نارس ازگیل و شربتی که از برگ و میوه نارس آن تهیه می‌شود برای درمان ورم روده و جلوگیری از اسهالهای شدید مؤثر است. در قدیم غالبا درویشان از درخت ازگیل چوبدستی تهیه می‌کردند و معتقد بودند تماس این چوب با دست خواص فراوان دارد. طبق مندرجات کتاب خوردنیهای شفابخش یکی از پزشکان معاصر اروپائی معتقد است اگر زنان باردار گردنبندی از چوب ازگیل به گردن بیاویزند از سقط جنین مصون می‌مانند. برگ و ریشه درخت ازگیل را اگر خشک کرده به صورت گرد درآورند، سپس آنرا در شراب طبی گرم ریخته صبح ناشتا میل کنند تبهای مالاریائی را درمان خواهد کرد. میوه ازگیل به علت دارا بودن مقدار قابل توجهی ویتامین «ب» برای تقویت اعصاب مفید است؛ برای معالجه کم‌خونی، نقرس، دفع سنگ کلیه و دردهای استخوانی کمتر نیز مؤثر می‌باشد. جهت درمان این قبیل امراض بیشتر از هسته ازگیل استفاده می‌شود بدین طریق که هسته ازگیل را در آفتاب خشک می‌کنند، سپس آن را کوبیده به صورت گرد درمی‌آورند و با شراب سفید مخلوط می‌کنند. محلول به دست آمده را پس از بیست و چهار ساعت، صبح ناشتا می‌نوشند و درمان را دو تا سه هفته ادامه می‌دهند.

Moraceae: Morus alba توت، درخت توت (توته‌دار): تیره توت

درختی است یک پایه یا دو پایه با ساقه‌ای قطور و ارتفاعی تا ۳۰ متر با شاخه‌های بسیار و شیرابه‌ای شیری‌رنگ و برگهای تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی پهن با نوکی تیز یا دراز و قاعده‌ای قلبی‌شکل و بدون تقسیم، یا لوب‌دار.

میوه توت کاملا شناخته شده است و به علت داشتن ساکارز توسط مبتلایان به بیماری قند مصرف می‌گردد؛ به عنوان خشکبار و آجیل نیز در غالب قنادیها و آجیل‌فروشیها بفروش می‌رسد. چوب توت به سبب مقاومت زیاد در برابر پوسیدگی دارای ارزش ویژه‌ای در صنایع کشتی‌سازی است. از سوی دیگر در گیلان اهمیت زیادی برای درخت توت قائل هستند زیرا این استان مرکز پرورش کرم ابریشم است و برگ درخت توت نیز غذای اصلی کرم ابریشم محسوب می‌شود، به همین جهت در اغلب شهرستانهای استان باغهای وسیعی از درختان توت دایر شده است. در ضمن درخت شاه‌توت Morus nigra نیز در غالب نقاط استان صرفا به علت میوه‌اش کشت می‌گردد و میوه سیاه‌رنگ و خوشمزه آن به مصرف تغذیه می‌رسد.
از نظر طب سنتی میوه توت، چه سفید و چه سیاه و چه خشک و چه تازه، ملیّن، مدرّ و مصلح خون است و خشکی دماغ را برطرف می‌کند. کبد و طحال
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۲۹
را تقویت می‌کند و همچنین مقوّی نیروی جسمی و جنسی است.
توت سفید به عقیده ابو علی سینا: «گرم و تر و توت ترش شامی (شاه توت)، مایل به سردی و رطوبت است.» همچنین توت سفید دارای کمی از ماده البومینوئید، مواد چربی، پکتین و سقّز است و سرشار از مواد قندی گلوکز، املاح معدنی، تانن و اسید سوکسینیک و ویتامینهای آ و ث می‌باشد.
میوه خشک توت سفید با این‌که شیرین است برای مبتلایان به مرض قند ضرری ندارد و مبتلایان به چاقی هم می‌توانند از آن استفاده نمایند. جوشانده پوست، ریشه و برگ درخت توت ادرار را زیاد می‌کند و شیره برگهای آن تب‌بر و التیام‌بخش زخمها و جراحات است.
به گفته ابن سینا: «اگر برگ توت را با برگ تاک و برگ انجیر سیاه در آب باران بپزند، موی را سیاه کند.» یعنی خضاب مؤثر و خوبی است.
آب ریشه درخت توت مسهلی قوی است، مخصوصا اگر اول شب آن را تیغ بزنند و تراویده‌های شب را جمع کنند. این آب جهت درد دندان و باز شدن پیله آن، همچنین باز شدن دمل مفید است. صمغ پوست درخت توت نیز همین خاصیت را دارد. مضمضه جوشانده برگ درخت یا جویدن صمغ آن، برای محکم کردن لثه مفید است و از کرم‌خوردگی دندان جلوگیری می‌کند. عصاره برگ توت ضد سم قوی است و ضماد میوه کال آن با سرکه جهت مداوای ترکیدگی و شکاف پوست بدن بکار می‌رود.
کاربرد داروئی میوه و برگ توت هم جایگاهی خاص در طب سنتی ایران دارد. پوست، ریشه و برگ درخت توت مدر هستند؛ شیره برگ آن تب‌بر و التیام‌دهنده و دافع کرم است و میوه‌اش اثر ملین دارد؛ در بیماریهای سینه از آن استفاده می‌شود، سرشار از ویتامین آ و ث است.

Myriophyllum spicatum :Haloragaceae

گیاهی است علفی چندساله و آبزی شناور یا غوطه‌ور در آب با ساقه‌های فراوان و غالبا به صورت توده‌ای و انبوه و کاملا سبزرنگ، با برگهای فراهم متشکل از ۳ تا ۶ قطعه شانه‌ای- درفشی.
این گیاه خاص مناطق رویشی دارای آب شیرین مانند حاشیه دریاچه‌ها، رودها و کانالهای آب با جریان ملایم می‌باشد.

در استان گیلان بیشتر در مرداب انزلی روئیده و پناهگاه مناسبی برای زندگی لاروماهیها و سایر آبزیان محسوب می‌گردد.

Myrtus Communis :Myrtaceae مورد: تیره مورد

درختچه‌ای است همیشه سبز با برگهای چرمی ساده و متقابل و معطر به ارتفاع حد اکثر ۱/۵ متر و پرشاخه و توده‌ای و بدون کرک و گلهای سفید و زیبای پرپرچم. و میوه‌های سته‌ای شبه کروی تا بیضوی پهن که به هنگام رسیدن سیاه‌رنگ می‌گردد.
مورد برای ایرانیان مظهر سبزی و شادابی است و در اکثر نقاط ایران رشد کرده حتی در بعضی از شهرها از جمله شیراز در حاشیه خیابانها کشت گردیده است. در استان گیلان در منطقه رودبار و منجیل در دره سفیدرود می‌روید. از نظر مصارف داروئی ضد عفونی‌کننده و دافع کرم است.
مورد مقوی معده، نیرودهنده و قابض است؛ میوه مورد برای درمان بیماریهای دستگاه تنفس و سرفه و مجاری ادرار بکار می‌رود. همچنین در موارد ضعف عمل دستگاه هضم، اسهال، ترشحات زنانگی و خونرویها مورد استفاده قرار می‌گیرد. اسانس مورد اثر ضدعفونی‌کننده، بندآورنده خون و آرام‌بخش دارد.

Nasturtium officinale :Cruciferae تره‌تیزک آبی، بولاغ‌اوتی، علف‌چشمه: تیره شب‌بو

گیاهی است علفی چندساله و آبزی با ساقه‌های رونده که در محل بندها ایجاد ریشه‌های فراوان می‌نماید. ساقه آن به بلندی حد اکثر ۹۰ سانتیمتر می‌رسد و برگهای شانه‌ای آن دارای ۳ تا ۷ جفت برگچه مستطیلی- بیضوی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۳۰
جانبی و برگچه انتهائی شبه دایره‌ای و با دندانه‌های نامنظم است. تره‌تیزک آبی دارای طعم تند می‌باشد.
تره‌تیرک یکی از گیاهان داروئی است و معمولا در جریان آبهای شیرین و چشمه‌ها می‌روید. برای مصارف داروئی سرشاخه و برگ گیاه به صورت تازه مصرف می‌گردد و دارای خاصیت تصفیه‌کننده خون، نیرودهنده، مدر، اشتهاآور، مقوی معده و آرام‌کننده دردهای عصبی است. برای درمان بیماریهای ریه، سل، بیماریهای معده، یرقان، روماتیسم، نقرس، بیماریهای کلیه، طحال و کبد مورد استفاده قرار می‌گیرد. سرشاخه‌های تازه بولاغ اوتی سرشار از ویتامین آ، ث و ای است.

Nelumbium caspicum :Nymphaceae لاله مردابی، ثعله‌باقلی: تیره نیلوفر آبی

گیاهی است آبزی با ساقه‌های زیرزمینی غوطه‌ور و برگهای سپری‌شکل بزرگ به قطر ۲۰ تا ۵۰ سانتیمتر شناور یا هوائی، دم‌گلهای بلند آن حامل یک گل درشت با گلپوشهای خارجی گلبرگ‌آسای ریزان و درونی گلبرگ‌آسای متعدد به رنگ قرمز است و دانه‌های آن در میان طبقی (نهنجی) چوب‌پنبه‌ای قرار گرفته که پس از رسیدن سیاه‌رنگ می‌گردند.
شعله‌باقلی یکی از گیاهان زیبای استان گیلان (مرداب انزلی و مرداب امیرکلایه) است که در اوائل تابستان به گل نشسته و یکی از مناظر زیبا و دیدنی استان را بوجود می‌آورد. دانه‌های آن در حالت سبز و نارس گاهی توسط مردم بومی به عنوان خوراکی مصرف می‌شود.

Nepeta cataria :Labiatae نوعی نعناع: تیره نعناع

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای راست به بلندی ۵۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر، در بخش فوقانی پرشاخه، برگهای تخم‌مرغی و گل‌آذین سنبله‌مانند، متشکل از گلهای بسیار زیاد متراکم سفیدرنگ.

گیاه فوق الذکر بیشتر در اراضی مرتعی و جنگلهای دارای نور فراوان استان رشد می‌کند.

اثرات داروئی آن شناخته شده نیست. می‌توان از جوشانده سرشاخه‌های آن برای مداوای ناراحتیهایی که ریشه عصبی دارد مثل میگرنها و غیره استفاده نمود زیرا گیاه اثر تسکین‌دهنده دارد. هم‌چنین جهاز هاضمه را تحریک و عادت ماهانه را تسهیل می‌نماید.

Nerium oleander :Apocynaceae خرزهره: تیره خرزهره

درختچه‌ای است با ساقه‌ای غالبا منشعب و پرشاخه از پائین، گاهی دارای ساقه‌ای مشخص به ارتفاع ۲ تا ۴ متر، شیرابه‌دار با برگهای چرمی همیشه سبز متقابل یا فراهم، اغلب فراهم سه‌تائی، بیضوی‌شکل باریک و نوک‌تیز.

گلهای سفید یا قرمز درشت و قیفی‌شکل آن در گل آذین محوری یا انتهائی گرزن قرار گرفته و میوه برگه آن حاوی دانه‌هائی است که دارای کرک فراوان می‌باشد.

خرزهره درختچه‌ای است که در غالب نقاط گرمسیری و معتدله ایران رشد می‌کند، ولی گونه فوق الذکر دارای گلهای پرپر بوده به صورت زینتی در پارکها، بلوارها، حاشیه خیابانها، حیاط منازل و گلدانها کشت می‌گردد.

Nicotina tabacum :Solanaceae تنباکو، توتون (پاپروس): تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی یکساله، پوشیده از کرکهای چسبناک، با ساقه‌ای به ارتفاع حد اکثر ۱۵۰ سانتیمتر و برگهائی با دمبرگ بلند و پهنگی تخم‌مرغی- بیضوی بزرگ. جام گل بزرگ لوله‌ای، قیفی‌شکل زرد یا زرد متمایل به ارغوانی آن غالبا در انتهای شاخه‌ها در گل‌آذینی سنبله‌ای قرار گرفته و میوه کپسول آن ایجاد دانه‌های بسیار می‌نماید.

توتون در استان گیلان یکی از گیاهان زراعی است که در غالب نقاط جلگه‌ای زراعت شده و برگهای آن برای تهیه توتون و تنباکو به مصرف می‌رسد.

توتون دارای الکالوئید نیکوتین است و خواص داروئی چندانی ندارد. به صورت لوسیونهای مختلف جهت دفع حشرات بکار می‌رود. پماد حاصل از برگ توتون برای دفع کچلی، سودا، اولسرهای عفونی و دفع شپش سر بکار می‌رود.

Nymphaea alba :Nymphaceae نیلوفر آبی سفید: تیره نیلوفر آبی

گیاهی است آبزی و دائمی با برگهای بزرگ قلبی‌شکل شناور در سطح آب

و گلهای سفیدرنگ درشت که غالبا توسط کاسبرگهای سبزرنگ و سرنیزه‌ای‌شکل و غالبا ریزان دربرگرفته می‌شود.
این گیاه در غالب برکه‌ها و باتلاقهای استان گیلان در اطراف بندر انزلی رشت، لاهیجان، زیباکنار و مرداب امیرکلایه دیده می‌شود و اهمیت آن به علت زیبایی خاصی است که با گلهای شناور و سفیدرنگ و درشت خود ایجاد می‌نماید.
قسمتهای مختلف نیلوفر آبی مخصوصا ساقه‌های آن اثر قابض و نیرودهنده دارد. گلهای آن تا حدودی تخدیرکننده است. طب سنتی این گیاه را از داروهای مؤثر برای تسکین قوای جنسی می‌داند و شربتی را که از ریزوم و گل نیلوفر آبی تهیه شده باشد برای رفع اشتهای جنسی به ویژه در زنان تجویز می‌کند. این شربت در مداوای ناراحتیهای عصبی و بی‌خوابی نیز مؤثر است.
دم‌کرده گل نیلوفر آبی نیز دارای همین آثار است و جهت درمان بیماریها و ناراحتیهای ذکر شده مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Nymphaceae: Nuphar lutea نیلوفر آبی زرد: تیره نیلوفر آبی

گیاهی است آبزی و دائمی با برگهای بزرگ قلبی‌شکل شناور در سطح آب و گلهای زردرنگ و درشت که کاسبرگهای آن نیز به رنگ زرد بوده و با دم گل نسبتا بلندی از سطح آب بالاتر می‌ایستد. اهمیت آن بیشتر به علت زیبایی رنگ گلهای آن است.
این گیاه در غالب مناطق برکه‌ای و باتلاقی استان رویش دارد.

Gentianaceae: Nymphoides spp. تیره قنطوریون

گیاهانی هستند چندساله آبزی با ساقه‌های زیرزمینی شناور یا رونده و برگهای دمبرگدار یا بدون دمبرگ. غالبا شناور در آب با گلهای سفید یا زردرنگ کوچک با دمگل برافراشته، دسته‌ای و گروهی و به‌ندرت منفرد.
جنس فوق دارای گونه‌هایی به نامهای Nymphoides peltata با گلهای زرد و برگهای متقابل و Nymphoides indicum با گلهای سفید و برگهای منفرد می‌باشد که هردو گونه در استان گیلان در برکه‌ها، باتلاقها و استخرهای آب اطراف لاهیجان، رشت و بندر انزلی رشد می‌نمایند.

Labiatae: Ocimum basilicum ریحان: تیره نعناع

گیاهی است یکساله علفی با ساقه‌ای راست و پرشاخه به بلندی تا یک متر و برگهای تخم‌مرغی تا مستطیلی تقریبا بدون کرک یا دارای کرکهای غده‌ای منقوط و دمبرگ بلند و گلهای چرخه‌ای تا شش تایی سفید یا صورتی‌رنگ بر روی محور گل‌آذین.
گیاه فوق الذکر یکی از گیاهان زراعی گیلان بوده و در مزارع و باغها به عنوان سبزی خوردن کشت می‌گردد و نیز یکی از سبزیهایی است که معمولا در فصل تابستان در کنار هرسفره‌ای دیده می‌شود.
دم‌کرده سرشاخه‌های آن اثر ضد تشنج، نیرودهنده، مقوی معده و مدر دارد.
مصرف آن برای رفع سردردهای یکطرفه، سردردهای عصبی، تقویت عمل دستگاه هضم، از بین بردن نفخ، سرگیجه، دل‌پیچه، سرفه، آنژین و سیاه‌سرفه توصیه می‌گردد. ریحان اثر زیادکننده شیر دارد. دانه ریحان لعاب فراوان داشته و نرم‌کننده است و در

رفع ورم کلیه و ترشحات زنانگی مورد مصرف قرار می‌گیرد، کلیه قسمتهای گیاه اثر مؤثر جهت دفع التهابهای نزله‌ای دستگاه مجاری ادرار دارد. اسانس ریحان در صنایع عطرسازی و ساخت بخور و در صنایع غذایی به عنوان ماده معطر بکار می‌رود.

Onagraceae: Oenothera biennis گل مغربی

گیاهی است دوساله با کرکهای پراکنده و ساقه‌ای راست به ارتفاع ۱۰ تا ۱۵۰ سانتی‌متر، برگهای سرنیزه‌ای متناوب و گلهای منظم سنبله‌ای برگدار در انتهای شاخه‌ها که با گلبرگهای زردرنگ شفاف خود زیبائی خاصی را به وجود می‌آورد. گلهای این گیاه غالبا در هوای تاریک و نیمه روشن باز و در نور شدید آفتاب بسته می‌شود، به همین علت آن را گل مغربی می‌نامند. این گیاه در استان گیلان بر روی شنهای ساحلی بین رشت و انزلی تا آستارا رویش می‌یابد و نوع اصلاح شده و پرورش یافته آن در مناطق معتدله و معتدله سرد در باغچه‌ها کشت می‌شود.

از دانه این گیاه روغنی به نام Onager به دست می‌آید که در درمان نارسائی تغذیه، مسمومیتهای ناشی از الکل، تصلب مغز و نخاع و همچنین رفع خشکی پوست مورد استفاده قرار می‌گیرد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۳۲

Oleaceae: Olea europaea زیتون: تیره زیتون

درختی است با تنه‌ای راست و برافراشته و تاجی پرشاخه و گسترده با برگهای چرمی همیشه سبز به ارتفاع تا ۱۰ متر و برگهای متقابل ساده، سرنیزه‌ای تا واژ تخم‌مرغی به رنگ سبز تیره و بدون کرک در سطح فوقانی و خاکستری یا نقره‌ای پوشیده از کرکهای شوره‌سری در سطح زیرین، گلهای معطر سفید یا سفید متمایل به زرد در گل‌آذین پانیکول در محور برگها یا انتهای شاخه‌ها و میوه سته‌ای گوشتی که به هنگام رسیدن سیاه‌رنگ می‌گردد و لیکن غالبا به صورت سبزرنگ مورد استفاده قرار می‌گیرد.

درخت زیتون ابتدا در آسیای صغیر (ترکیه) شناخته شد و اکنون در اکثر نقاطی که دارای آب و هوای مدیترانه‌ای هستند غرس می‌شود، ولی سرما را تا هشت درجه زیر صفر تحمل می‌کند. عده‌ای معتقدند وطن اصلی زیتون ایتالیاست و برخی نیز سوریه و سواحل مدیترانه غربی را زادگاه اصلی زیتون می‌دانند. روغن زیتون در سراسر جهان مورد استفاده است. میوه زیتون نیز به صورتهای مختلف مصرف خوراکی و درمانی دارد. می‌گویند درخت زیتون هزار سال عمر می‌کند و برخی نیز عمر این درخت را تا دو هزار سال می‌رسانند. این درخت بعد از چهار سال ثمر می‌دهد. رودبار گیلان مهمترین محل پرورش زیتون در ایران است به طوری که برای مشخص ساختن این محل از سایر نقاط که رودبار نام دارند آنرا رودبار زیتون می‌نامند.

روغن زیتون غیر از مصارف خوراکی مصرف داروئی نیز دارد و مخصوصا برای لینت مزاج در طب سنتی و طب جدید تجویز می‌شود. روغن زیتون به دو صورت خام و پخته مصرف می‌شود؛ خام آن را در انواع سالادها می‌ریزند و در برخی از نقاط مخصوصا مناطق پرورش درخت زیتون روغن آن را برای سرخ کردن مواد غذائی به کار می‌برند. روغن زیتون سرشار از ویتامین «آ» و املاح معدنی مخصوصا پتاسیم است.

در طب سنتی خواص بسیاری برای زیتون ذکر شده است.

در عصاره آبی برگهای زیتون ماده‌ای وجود دارد که موجب کاهش فشار خون می‌شود. پوست درخت زیتون نیز مصارف طبی دارد و مانند پوست درخت گنه‌گنه تب‌بر است. جویدن برگ زیتون برای درمان زخمهای دهان مؤثر است. از دم‌کرده شاخه و برگ و میوه و ریشه زیتون برای درمان سردرد و میگرن و سرگیجه استفاده می‌کنند. شستشوی دهان و لثه‌ها با آب و نمکی که زیتون در آن پرورده شده است برای استحکام لثه‌ها و دندان مفید می‌باشد.

صمغ درخت زیتون را در طب سنتی برای تقویت حافظه و درمان سرفه‌های مزمن تجویز می‌کردند. میوه زیتون را اگر با فشار معتدلی نرم کنند، اوّلین روغنی که از آن گرفته می‌شود موسوم به روغن فشار اوّل یا روغن بکر و دست نخورده می‌باشد که برای مصارف داروئی باید منحصرا از آن استفاده شود.

اگر میوه‌های زیتون را قبل از روغن‌گیری تخمیر کنند و سپس روغن آنرا بگیرند، روغنی که از آن بدست می‌آید موسوم به روغن تخمیر شده می‌باشد و طعم آن زیاد مطبوع نیست.

بالاخره اگر تفاله‌های زیتون را با آب جوش و داغ مخلوط کنند و فشار دهند، روغن پستی از آن بدست می‌آید که موسوم به روغن جهنّم می‌باشد و آن را در صابون‌سازی به کار می‌برند.

روغن زیتون داروی ضدّ سمّ است و خاصیّت آن در این مورد معروف می‌باشد. بدین ترتیب که وقتی خورده شود سموم را در خود حلّ کرده، به علاوه جدار روده و معده را اندود خواهد کرد تا سموم نتوانند به خون راه یابند. از خواص شگفت‌انگیز دیگر روغن زیتون این است که اگر صبح ناشتا خورده شود کمک به کبدهای تنبل می‌کند و کیسه صفرا را به فعّالیّت واداشته، از تولید و تکثیر میکروبها در امعاء جلوگیری می‌نماید. همچنین برای اشخاصی که از درد کبد می‌نالند داروی شفابخش ممتازی است.

به علاوه روغن زیتون در دفع سنگهای صفراوی، رفع یبوستهای مزمن، قولنجهای ناشی از نفریت (التهابات و ضایعات کلیوی) و مسمومیتهای ناشی از سرب مخصوصا برای کارگران چاپخانه‌ها که با حروف سربی سروکار دارند، بسیار مفید و مؤثّر است. [۳]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۳ ؛ ص۴۳۲

ز روغن زیتون برای درمان انسداد روده ناشی از یبوستهای مزمن، بیماریهائی که ایجاد التهاب در دستگاههای داخلی می‌نماید اثری مفید دارد؛ و بالاخره از روغن زیتون می‌توان در رفع آفتاب‌زدگی، گزش مار و حشرات استفاده به عمل آورد و حتی معتقدند که اگر به ملایمت بر روی پوست بدن مالیده شود در درمان استسقاء و آب آوردن انساج اثرات نیکو ظاهر می‌نماید.

در کتاب «قانون» آمده است:

«... همه نوع از روغن زیتون تن را توان بخشد. جنبش را زیاد کند.

پالاینده است ... روغن زیتون وحشی موی را نگه می‌دارد و نمی‌گذارد زود سفید شود امّا به شرطی که هرروز استعمال کنند. روغن زیتون نارسیده وحشی، در علاج قرحه تر، قرحه خشک، گری مفید است ... روغن زیتون شسته داروی درد پی و عرق النّسا (سیاتیک) است. کسانی که نقرس دارند با روغن زیتون کهنه جای نقرس را بیندایند نفع بینند ... روغن زیتون کال با معده سازگار است ... زهرخورده اگر روغن زیت را با آب گرم بخورد با اینکه دلش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۳۳

بهم می‌خورد ولی از قوّت سمّ می‌کاهد ...».

در تاریخچه استفاده درمانی از روغن زیتون چنین مندرج است که مردمان قدیم برای حفظ سلامت خود، روغن زیتون را پس از خروج از حمّام به بدن خود می‌مالیدند و جنگجویان نیز قبل از زورآزمائی، بدنهای برهنه خود را به روغن زیتون آلوده می‌کردند. در زمان حاضر روغن زیتون در فورمول عدّه بسیاری از فرآورده‌های داروئی مانند پمادها و فرآورده‌های زیبائی وارد شده است.

پوست و برگ درخت زیتون، دارای طعم تلخ و اثر مدر، مقوّی، قابض، تب‌بر و کم‌کننده فشار خون است. دو خاصیّت اخیر بیشتر در برگ زیتون وجود دارد.

بررسیهای مارتزMartz در سال ۱۹۳۸ نشان داد که جوشانده برگ درخت زیتون اثر قاطع، در کم کردن فشار خون دارد و چون تأثیر آن در ۸۰ درصد از مبتلایان مثبت بوده، بدین جهت می‌توان از آن برای کم کردن فشار خون استفاده کرد.

میوه رسیده و یاقوتی‌رنگ زیتون، مقوّی معده و زهکش دستگاه گوارش است و اشتها را زیاد می‌کند. نیروی جنسی را تقویت می‌نماید. زیاده‌روی در خوردن میوه پرورده آن در آب نمک، باعث لاغری و بی‌خوابی می‌گردد. ضماد گوشت میوه رسیده زیتون از پوسته‌پوسته شدن و شوره سر جلوگیری می‌کند.

ضماد میوه نارس آن جهت سوختگی از آتش و مالیدن آن با پیه و آرد گندم جهت رفع سفیدی ناخن و بخور میوه مزبور با هسته جهت تنگی نفس و امراض ریوی سودمند می‌باشد.

علاوه بر آنچه ذکر گردید، آب میوه زیتون نیز جهت درمان داء الثّعلب (موخوره و گری) و داء الحیه (فلس‌فلس شدن پوست) اثری نیکو دارد.

Leguminosae: Onobrychis michauxii نوعی اسپرس: تیره نخود

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های متعدد به بلندی ۳۰ تا ۷۰ سانتیمتر، برافراشته و راست با برگهای مرکب شانه‌ای ۴ تا ۹ جفت برگچه‌ای تخم‌مرغی یا بیضوی با گلهای سفید یا سفید متمایل به زرد خوشه‌ای پرگل محوری یا انتهائی و میوه‌های نیام شبه دایره‌ای کرکدار پوشیده از خارهای کوتاه و تیغالی.

اسپرس در ایران دارای گونه‌های متعدد بوده رایج‌ترین آنهاOnobrychis sativa است که با نام فارسی اسپرس به سبب خاصیت علوفه‌ای قابل توجه آن در غالب نقاط کشت می‌گردد. و لیکن گونه فوق الذکر یکی از گیاهانی است که در فصل بهار در دره سفیدرود در اطراف رستم‌آباد تا رودبار و منجیل و عمارلو به فراوانی دیده می‌شود و با گلهای سفید یا سفید متمایل به زرد خود زیبائی خاصی به منطقه می‌دهد.

گلهای اسپرس در فاصله ماههای اردیبهشت تا اوائل تیر ظاهر می‌شود و چون نوش فراوان دارد زنبور عسل را به سوی خود جلب می‌کند. دانه‌های آن خاصیت معرق دارد.

Labiatae: Origanum vulgare مرزنگوش: تیره نعناع

گیاهی است علفی چندساله به بلندی حد اکثر ۱۰۰ سانتیمتر و در بخش فوقانی پرشاخه، برگها دمبرگ‌دار یا تقریبا بدون دمبرگ، تخم‌مرغی، بیضوی تا گرد؛ پوشیده از کرکهای غده‌ای منقوط؛ گلها در چرخه‌های چندتائی بر روی محور گل آذین

و یا اغلب گلها به صورت سنبله‌ای بر روی شاخه‌های متعدد قرار گرفته‌اند؛ رنگ گل اغلب سفید و گیاهی ارغوانی یا صورتی است.

گیاه فوق الذکر در استانهای گیلان و مازندران در مناطق جنگلی با نور فراوان در شیبهای صخره‌ای آهکی و غیر آهکی و بیشه‌زارها در حاشیه جاده‌های با شیب تند رویش می‌یابد. این گیاه خواص داروئی متعددی داشته در طب سنتی از آن استفاده‌های متعدد به عمل می‌آید. سرشاخه گلدار گیاه اثر نیرودهنده داشته و در ردیف مقویهای تلخ قرار دارد چون خاصیت مدر، مقوی، مسکن اعصاب و قاعده‌آور و ملین دارد در بیماریهای مختلف توصیه می گردد.

مصرف دم‌کرده آن برای درمان سرفه، نزله‌های مزمن، آسم مرطوب، زردی، درد گلو، دردهای عصبی، آب آوردن انساج، تأخیر حالت قاعدگی، دردهای ماهانه زنان، ضدعفونی‌کننده، خلط‌آور و ضد تشنج به کار می‌رود. این گیاه در رابطه با بی‌اشتهائی، ناراحتیهای هاضمه یا صفراوی و اسهال مؤثر است.

Oxalidaceae: تیره شبدر ترشک Oxalis corniculata شبدر ترشک (تورشه‌واش، زردگله)

گیاهی است یکساله یا چندساله با ساقه‌های متعدد و برگهای سه برگچه‌ای، و برگچه‌های واژقلبی و عمیقا چالدار؛ گلهای زردرنگ آن به صورت منفرد یا چندتائی و چترمانند در محور برگها قرار گرفته و در حالت میوه برگشته است، میوه کپسول آن استوانه‌ای، کشیده و پوشیده از کرکهای متراکم می‌باشد.

گیاه فوق الذکر به صورت علف هرز در مناطق جلگه‌ای و باز استان گیلان در اطراف رشت، بندر انزلی، لاهیجان و آستارا به فراوانی می‌روید.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۳۴

Paeoniaceae: تیره گل صدتومانی Paeonia wittmanniana گل صدتومانی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای منشعب به ارتفاع حد اکثر ۱ متر و برگهای قاعده‌ای متناوب دو بار سه‌تائی و برگهای فوقانی سه‌تائی یا دو بار سه‌تائی و گلهای عموما زرد یا کرم‌رنگ و درشت با پرچمهای زیاد و میوه چند برچه‌ای فولیکول که پس از شکوفائی زیبائی خاصی دارد.

گل صدتومانی یکی از گیاهان جنگلی شمال ایران بوده در استان گیلان در جنگلهای میان‌بند تا ارتفاعات مناطق مختلف از جمله اسالم- خلخال، لاهیجان- سیاهکل و دیلمان- فومن می‌روید.

Rhamnaceae: تیره کنار Paliurus spina –christi سیاه‌تلو (سیاتلی، سه‌بور، کرکت)

درختچه‌ای است خزان‌کننده خاردار با ساقه‌ای منشعب و شاخه‌دار و عموما سیاه‌رنگ به ارتفاع ۲ تا ۳ متر، با برگهای متناوب تخم‌مرغی به رنگ سبز روشن تا سبز تیره یا گوشواره‌ای خاردار، گلهای کوچک زرد رنگ در گل‌آذین گرزن تنک و میوه خشک و سخت آن کروی شکل فشرده و بالدار به رنگ زرد که پس از رسیدن قهوه‌ای روشن یا تیره‌رنگ می‌شود.

سیاه‌تلو درختچه‌ای است که در غالب نقاط خشک و جنگلهای مخروبه و بیشه‌زارها، دره‌های عمیق و مناطق متروکه و نقاط روشن و پرنور می‌روید و در استان گیلان در دره سفیدرود، در کنار جاده رشت- انزلی و آستارا و مناطق مخروبه جلگه‌ای دیده می‌شود.
این گیاه از قدیم الایام مورد شناسائی مردم بوده و از آن استفاده‌های درمانی به عمل می‌آمده است. در گذشته به عنوان قابض، مقوی، مدر و ضد نزله مصرف می‌شد و ریشه و برگ آن جهت درمان نزله و اسهال بکار می‌رفت.
میوه گیاه به طوری که در کتب علمی و داروئی جدید منعکس است، دارای اثر مدر و دفع‌کننده اوره اسید اوریک خون است و از آن می‌توان جهت کاهش کلسترول و فشار خون و رسوبهای ادراری نیز استفاده نمود. از پوست ساقه گونه‌ای از سیاه‌تلو، در آمریکای شمالی به صورت چای استفاده می‌شود که به نام چای نیوجرسی شهرت دارد. به سیاه‌تلو در منطقه وسیعی از گیلان قره‌تیکان (خارسیاه) و در طوالش بورتیکان (خارزرد)، چنگل و سیه‌بور گفته می‌شود.

Papaveraceae: Papaver spp شقایقها، کوکنارها: تیره خشخاش

گیاهانی هستند یکساله، دوساله یا چندساله به ارتفاع ۱۰ تا ۹۰ سانتیمتر با برگهای شانه‌ای بریده یا شانه‌ای بخش و گلهای منفرد یا خوشه‌ای اغلب به رنگ قرمز و کاسبرگهای سریعا ریزان و میوه کپسول که حاوی دانه‌های بسیار زیاد می‌باشد. به‌طور کلی این دسته از گیاهان به صورت علف هرز در مزارع و باغها کنار جاده‌ها و پیاده‌روها می‌رویند.
اغلب سریع الرشد بوده در فصل بهار تا اواخر اردیبهشت و اوایل خرداد گل و میوه داده از بین می‌روند. گل آنها زیبائی خاصی داشته و اغلب مورد توجه مردم قرار می‌گیرد.
گونه‌های چندی از این جنس به نامهای Papaver arenarium Orientale، Papaver و Papaver tenuifolium در استان گیلان می‌رویند.

Utricaceae: Parietaria officinalis تیره گزنه

گیاهی است علفی چندساله به ارتفاع حد اکثر ۱۰۰ سانتیمتر و ساقه‌ای راست و گاهی در بخش فوقانی شاخه‌دار. برگهای تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای تا تخم‌مرغی یا بیضوی و گلهای فاقد گلبرگهای رنگی که به صورت خوشه‌ای در محور برگها قرار گرفته‌اند.
این گیاه خاص استانهای گیلان و مازندران بوده و در مناطق جنگلی شمال در کف جنگل، کنار نهرها و گاهی در باغها به صورت علف هرز می‌روید.
گیاهی است داروئی و لیکن در تمام ایران کاملا ناشناخته می‌باشد و در هیچ یک از عطاریها و مغازه‌های فروش داروی سنتی دیده نمی‌شود. از دم‌کرده سرشاخه گیاه جهت دفع کلیه بیماریهای مجاری ادرار که دارای حالت التهابی باشد می‌توان استفاده نمود. همچنین برای درمان ورم کلیه، کمی دفع ادرار، ورم مثانه، آب آوردن انساج و استسقاء بکار می‌رود.
گونه دیگری از این گیاه با نام فارسی گوش موش Parietaria judaica با ساقه‌های انبوه و فشرده به هم غالبا در شکاف صخره‌ها و در ارتفاعات مراتع، در کنار جاده‌ها و مناطق دارای نور کافی می‌روید.

Hamamelidaceae: Parrotia persica انجیلی (هیزم‌دار، توئی، تویه، دمیرانجیلو، دمیرآغـاجی، انجول، آسونـدار): تیره انجیلی

درختچه یـا درختی است خزان‌کننـده بـا سـاقه‌ای عمومـا قهوه‌ای تیره یا قهوه‌ای متمایل به قرمز به بلنـدی ۱۵ تا ۲۵ متر بـا تاجی گسترده و منشـعب و تنه‌ای که گاهی از پائین چندشاخه بوده و به طرق گوناگون درهم تنیده و به هم گره می‌خورد و نقشهای زیبایی را می‌آفریننـد. برگهای آن متناوب بیضوی و گلهای کوچک آن در گل‌آذینی سـرسان و به تعـداد ۲ تا ۶ عدد در کنار یکدیگر قرار گرفته‌اند. میوه کپسول چوبی آن دارای دو دانه قهوه‌ای‌رنگ شفاف و بدون کرک می‌باشد.
انجیلی یکی از درختان جنگلی شـمال ایران بوده در اسـتانهای گیلان و مازنـدران در مناطق جنگلی متروکه می‌روید. چون آن فاقد ارزش صـنعتی است و دارای سختی و سنگینی خاصی است به طوری که در نجاری قابل استفاده نیست و فقط برای تبدیل به زغال مناسب است.

Geraniaceae:. Pelargonium sp شمعدانیها: تیره شمعدانی

گیاهـانی هسـتند چنـدساله علفی بـا سـاقه‌هـای گوشتی، راست یـا رونـده و پیچـان و گاهی چوبی با برگهای متقابل به اشـکال گونـاگون و بـا بوی خوش، گلهـای زیبا و متنوع آن با رنگهای گوناگون سـفید، صورتی، قرمز، بنفش و قرمز متمایل به بنفش عموما در گل‌آذین دیهیم و چتری‌شکل محوری یا انتهائی قرار گرفته‌اند.
شمعدانیها در ایران گیاهانی کاشـته شده هسـتند و در غالب نقاط سرد و معتدله سرد در حیاط منازل، باغچه‌ها و گلدانها کشت و پرورش داده می‌شوند.
در اسـتان گیلان انواع آن را به عنوان زینتی در باغچه‌ها و گلـدانها نگهـداری می‌کنند. تعداد گونه‌های شـمعدانی در جهان از ۲۳۰ گونه متجاوز است و انواع دورگ و هیبرید آن نیز بسیار زیاد و متنوع است.
از معمـولی‌ترین انواع آن در ایران می‌توان از شـمعدانی پیـچ Pelargonium zonale شمعدانی عطری Pelargonium graveolens و شمعدانی معمولی نام برد.

Rosaceae: Persica vulgaris هلو: تیره گل سرخ

درخت یا درختچه‌ای است با ساقه برافراشـته و راست و غالبا پرشاخه به ارتفاع حد اکثر ۵ متر و شاخه‌های جوان بدون کرک با برگهـای سـرنیزه‌ای- بیضوی تـا سـرنیزه‌ای کشـیده و گلهای ارغوانی تا قرمز، به‌نـدرت سـفیدرنگ، غالبا منفرد یا چنـدتائی در انتهـای شـاخه‌هـای کوچـک و میوه شـفت آبـدار که عموما پوشـیده از کرکهای فراوان بوده به اشـکال کروی و تخم‌مرغی، به رنگهـای خـاکستری متمایل به زرد تا قرمزرنگ و با هسـته‌ای قرمزرنگ با حفره‌های بسـیار. ارزش اقتصادی میوه هلو بر کسـی پوشیده نیست و جنبه‌های داروئی آن کاملا شناخته شده است.

هلو در اکثر نقاط ایران از جمله گیلان نیز کشت می گردد و یکی از میوه‌های پیش‌رس تابستانی محسوب می گردد.
پوست درخت هلو تب‌بر و ضد کرم بوده، گل آن مسهل و مدر است، میوه هلو ملیّن و نفاخ است. میوه آن برای بهداشت پوست مؤثّر می‌باشد.

Petroselinum crispum :Umbelliferae جعفری: تیره جعفری

گیاهی است دوساله بدون کرک با ساقه‌ای راست و به ارتفاع ۵۰ تا ۸۰ سانتی‌متر و برگهای شانه‌ای بدون کرک با قطعات واژ تخم‌مرغی- گوه‌ای تا سرنیزه‌ای- خطی با لوبهای عمیق و غالبا معطر.
گلهای زردرنگ این گیاه در گل‌آذینی چتری در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند.
این گیاه در نقاط مختلف ایران کشت می‌شود. در استان گیلان نیز وارد زراعت شده و اغلب در باغچه‌ها و مزارع کشت می گردد و به عنوان یکی از سبزیهای خورشتی مصرف می گردد.
ریشه جعفری اثر مدر و اشتهاآور دارد. جوشانده ریشه و به‌طور کلی تمام قسمتهای گیاه در موارد آب آوردن انساج، خیز عمومی بدن، سنگ کلیه، اختلالات دستگاه هضم، نفخ، زردی، بیماریهای کبد، طحال، تنگی نفس، ترشحات زنانگی، قطع حالت قاعدگی در زنان جوان و بیماریهای جلدی مصرف می گردد. میوه جعفری خواصی شبیه ریشه آن دارد. له شده گیاه در رفع انسداد مجاری شیر، ضرب‌خوردگی و خون مردگی بکار می‌رود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۳۶

Phaseolus vulgaris :Leguminosae لوبیا: تیره نخود

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای برافراشته یا بالارونده و پیچان با برگچه‌های تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی- دایره‌ای. نوک‌دراز. دارای گلهای سفید، صورتی یا ارغوانی پروانه‌آسای خوشه‌ای و میوه نیام با دانه‌های متعدد.
لوبیا یکی از گیاهان زراعی بوده، در غالب نقاط ایران به خصوص گیلان و مازندران کشت می گردد. و آن را به صور مختلف تازه با نام لوبیا سبز، کنسرو، دانه‌های رسیده و ... مصرف می کنند. میزان مواد غذائی و پروتئین موجود در لوبیا بسیار زیاد است. میوه سبز لوبیا، ساقه و دانه نارس آن اثر مدر و معالج بیماری قند دارد. از جوشانده نیام لوبیا می‌توان در موارد آب آوردن انساج، روماتیسم مزمن، سیاتیک، نقرس، بیماریهای کلیه و مثانه، ورم حاد و مزمن مفاصل و دانه‌های جلدی نیز استفاده کرد. در معالجه بیماریهای قلب و گردش خون، تیفوئید، آلبومینوری زنان باردار و در کلیه بیماریهای مزمن مجاری ادرار، حتی سنگ کلیه و نقرس نیز قابل استفاده می‌باشد.

Physalis alkekengi :Solanaceae عروسک پشت پرده، کاکنج: تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های زیرزمینی خزنده و رونده و ساقه‌ای ساده یا شاخه‌دار راست به ارتفاع ۳۰ تا ۹۰ سانتیمتر با برگهای تخم- مرغی کامل دمبرگدار و گلهای سفید رنگ محوری و منفرد کوچک با میوه‌ای سته‌ای نارنجی قرمزرنگ

شفاف که در پوسته‌ای مشبک و شفاف شبه کروی به رنگ قرمز یا نارنجی متمایل به قرمز دربرگرفته می‌شود و از رشد کاسبرگ به وجود می‌آید.

عروسک پشت پرده در ایران به ویژه در استانهای گیلان و مازندران و مناطق جنگلی و حاشیه رودها می‌روید و گاهی به صورت علف هرز در باغها و نهالستانهای دارای خاک نسبتا خوب دیده می‌شود.

کاکنج یا عروسک پشت پرده در طب سنتی دارای مصارف داروئی بوده و کاربردهای گوناگونی برای آن نوشته‌اند. میوه گیاه اثر مدر و ملیّن دارد؛ برگها و ساقه و کاسه گل آن در ردیف داروهای مقوی قلب و تصفیه‌کننده خون می‌باشد، مصرف آن را در رفع خیز عمومی بدن ناشی از آلبومینوری، بیماریهای سخت کلیه و مثانه، سنگ کلیه، استسقاء، نقرس و یرقان توصیه می‌نمایند. از ضماد برگ آن در استعمال خارجی به عنوان نرم‌کننده پوست و ناراحتیهای جلدی استفاده می‌شود.

قسمت مورد استفاده این گیاه، میوه آن است، ولی از برگها و دانه‌های آن نیز استفاده می‌توان کرد. میوه آن سرشار از ویتامین «ث» می‌باشد و تقریبا دو برابر لیمو ترش ویتامین «ث» دارد. علاوه بر آن، دارای جوهر لیمو و قندهای گوناگون نیز می‌باشد.

ابو علی سینا در خاصیت کاکنج در کتاب «قانون» می‌نویسد: «افشره آن در معالجه قرحه (زخم) و از میان بردن چرک و ریم گوش و نرم کردن سختیهای کهنه شده ناصور (ناسور) سودمند است.»

صاحب کتاب «قرا بادین کبیر» نیز ضمن تأئید نظرات ابو علی سینا به خاصیت مخدر این گیاه اشاره کرده می‌نویسد: کاکنج منوم در تخدیر، قوی‌تر از خشخاش منوم است و در جای دیگر آن را در اخراج صفرا و اقسام کرم معده مفید ذکر کرده و عصاره میوه این گیاه را در درمان بواسیر نافع دانسته است.

در برگهای کاکنج ماده تلخی وجود دارد و از میوه و کاسبرگهای آن یک ماده رنگین استخراج می‌کنند. همچنین میوه این گیاه، ملیّن، برگ و ساقه و کاسبرگهای آن مقوی و تصفیه‌کننده خون و از داروهای مؤثر برای ورم حاصل از پیدایش آلبومین در ادرار است. به اعتبار نوشته ابن سینا قرحه مجرای بول را مداوا می‌کند. علاوه بر آنچه ذکر گردید کاکنج در علاج برونشیت، ضعف نفس، تنگی نفس، یرقان، استسقاء و نقرس مفید می‌باشد، اما مصرف زیاد آن مرگ‌آور و کشنده است.

Phytolaccaceae: Phytolacca americana سرخاب کولی: تیره سرخاب کولی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای دارای شاخه‌های فراوان و معمولاـ قرمزرنگ به بلندی حد اکثر ۳ متر و برگهای دمبرگدار، سبزرنگ تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای با رگبرگهای کاملا مشخص و گلهای فاقد گلبرگ سبز، صورتی یا ارغوانی شونده آن در خوشه‌های انتهائی قرار گرفته‌اند؛ میوه سته‌ای آبدار آن در ابتدا قرمز و پس از رسیدن سیاه‌رنگ می‌گردند.

سرخاب کولی یکی از علفهای هرز مناطق جلگه‌ای استان گیلان بوده و غالبا بر روی خاکهای دست دوم و جابجا شده رشد می‌نماید، از این گیاه برای رنگ‌آمیزی الیاف پارچه‌ها استفاده می‌شود.

سرخاب کولی اثرات سمی و خطرناکی داشته اندامهای مختلف آن در طب سنتی به میزان و مقیاس بسیار کم و بااحتیاط به کار می‌رود. میوه این گیاه اثر مسهلی و اعضاء مختلف آن مانند ریشه اثر قی‌آور دارد. مؤثرترین قسمت گیاه

ریشه آنست ولی برگ و میوه گیاه نیز مانند ریشه اثر قی‌آور دارد. از سرخاب کولی برای درمان سوء هاضمه، اسکوربوت، سیفلیس، دانه‌های جلدی مزمن، بواسیر و به خصوص روماتیسم مزمن استفاده می‌کنند. به علاوه این گیاه دارای کاربردهای

متعدد دیگر است که مهمترین آنها خاصیت ضد کرم و «دیس منوره» (عسر الطمث) است که به آن قاعدگی دردناك هم می‌گویند، زیرا قاعدگی گاهی با درد شدید همراه می‌گردد.
مصرف ریشه گیاه سرخاب کولی یا هریک از قسمتهای دیگر این گیاه باعث مرگ اطفال و نیز موجب مسمومیت افراد بالغ می‌گردد. اثرات سمی آن، با عوارض گوارشی و کم شدن تنفس ملاحظه شده است. عصاره گیاه مزبور خاصیت سرطان‌زائی دارد. ازاین‌رو هنگام کار کردن با آن باید از دستکش استفاده کرد و به این جهت کاربرد این گیاه، از سوی بعضی متخصصان و اهل فن، چه به عنوان گیاه داروئی و چه به عنوان گیاه زینتی در گلدان، به‌طور جدی ممنوع و خطرناك اعلام گردیده است.
به سرخاب کولی در صومعه‌سرا و اطراف آن قرمز دانه گویند.

Pimpinella affinis :Umbelliferae تره‌تیزک باغی (شاله جعفری): تیره جعفری

گیاهی است علفی دوساله یا چندساله با ساقه‌ای راست و پرشاخه در بخش فوقانی، به ارتفاع حد اکثر ۶۰ سانتیمتر و برگهای طوقه‌ای و قاعده‌ای با دمبرگ بلند و یک بار شانه‌ای با قطعات تخم‌مرغی- گرد و برگهای ساقه‌ای با قطعات کامل یا خطی و گلهای سفید این گیاه در گل‌آذینی چتری با شعاعهایی به تعداد ۱۵ تا ۲۵ عدد قرار گرفته‌اند.
گیاه فوق الذکر غالبا به صورت علف هرز در مزارع یا چمنزارها و باغها و بیشه‌زارها می‌روید.

Plantago lanceolata :Plantaginaceae کاردی: تیره بارهنگ

گیاهی است علفی چندساله به بلندی تا ۴۵ سانتیمتر و بدون ساقه، برگهای سرنیزه‌ای- تخم‌مرغی، سرنیزه‌ای یا سرنیزه‌ای باریك، کامل یا با دندانه‌های نامنظم بدون دمبرگ یا دمبرگدار، غالبا طوقه‌ای با رگبرگهای کاملا برجسته و موازی. در این گیاه ساقه گل‌دهنده وجود ندارد بلکه گل‌آذین سنبله‌ای آن‌که شبیه دم گربه می‌باشد بر روی دمگل بلندی که از میان برگهای طوقه‌ای بیرون می‌آید قرار دارد.
این گیاه به صورت علف هرز در غالب نقاط استان در کنار دریا، چمنزارها، زمینهای مرطوب، حاشیه نهرها، کنار جاده‌ها و مناطق رها شده می‌روید.
ریشه و برگ و دانه گیاه کاردی اثر قابض و تصفیه‌کننده خون دارد و در رفع ناراحتیهای آسم، ورم مخاط دهان و درد دندان و گوش مؤثر است.

Plantago major :Plantaginaceae بارهنگ (بارتنگ، جرغول، چرغول، خرغول و رماج): تیره بارهنگ

گیاهی است علفی به بلندی حد اکثر ۵۰ سانتیمتر، فاقد ساقه‌ای مشخص با برگهای طوقه‌ای بیضوی- تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی- گرد. گل‌آذین سرسان و فاقد برگ آن به طول ۳ تا ۳۰ سانتیمتر دارای گلهای متعددی است که به صورت تنك نسبتا جدا از یکدیگر بر روی محور سنبله قرار گرفته‌اند.
گیاه فوق در اغلب مناطق استان در کنار نهرها و رودخانه‌ها، پیاده‌روها و مراتع و باغها دیده می‌شود و با نام فارسی بارهنگ

کاملا شناخته شده است.
کاربردهای داروئی آن برای همگان شناخته شده است.
ریشه، برگ و دانه بارهنگ اثر قابض و نرم‌کننده دارد و از آنها به عنوان تصفیه‌کننده خون، آرام بخش و رفع تحریکات در نزله‌های مزمن برونشها، نزله‌های مجاری ادرار و دستگاه هضم، رفع ناراحتیهای آسم مرطوب، اسهالهای ساده، ورم مخاط دهان، درد دندان و درد گوش استفاده می‌شود، جوشانده گیاه کامل به عنوان یکی از بهترین داروها جهت نزله‌های مزمن ششی و برای دفع ناراحتیهای دستگاههای تنفسی کودکان مورد استفاده قرار می‌گیرد.
فرآورده‌های بارهنگ در رفع خونرویهای ریوی، وجود خون در اخلاط، بیماریهای کبدی، زردی و استفراغ و احساس سوزش در مری اثر قاطع دارد.
جوشانده دانه بارهنگ در رفع بیماریهای التهابی کلیه و مثانه مخصوصا وجود خون در ادرار مؤثر می‌باشد. اگر برگ تازه بارهنگ به مدت چند ساعت در آب جوشیده قرار گرفته و روی زخمهای باز گذاشته شود زخمها را از آلودگی حفاظت کرده به سرعت التیام می‌بخشد، بارهنگ داروی مناسبی برای درمان ناراحتیهای مجاری تنفسی است و در درمان سرفه، سیاه‌سرفه، گرفتگی صدا و ترشحات برونشها مؤثر است. قرار دادن برگ تازه و له‌شده بارهنگ
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۳۸
در محل گزیدگی زنبور عسل و پشه درد آن را تسکین می‌دهد.

اسفرزه: تیره بارهنگ Plantago psyllium :Plantaginaceae

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست و پرشاخه به ارتفاع حد اکثر ۳۵ سانتیمتر با برگهای متقابل غشائی یا کاغذی سرنیزه‌ای- خطی، گلهای کوچک بدون گلبرگ در گل‌آذین سنبله‌ای متراکم و پرگل با میوه کپسول حاوی یک یا دو دانه قهوه‌ای‌رنگ
اسفرزه به صورت علف هرز در مزارع و زمینها و تپه‌های شنی ساحلی رشد می‌نماید. گونه‌های چندی از Plantago یا اسفرزه به مصرف داروئی می‌رسند که علاوه بر گونه فوق الذکر می‌توان از P .ciliata و Plantagoovata هم نام برد که در دره سفیدرود، اطراف رستم‌آباد، منجیل، رودبار و شنهای ساحلی بین رشت و انزلی و اطراف بندر انزلی می‌روید.
از برگ گیاه در طب سنتی به عنوان التیام‌دهنده زخم و جراحات استفاده می‌شود. دانه گیاه اثر ملیّن دارد زیرا پس از جذب آب ورم کرده و به‌طور مکانیکی موجبات لینت و سهولت دفع را فراهم می‌کند. دانه گیاه برای رفع یبوستهای مقاوم، نزله‌های مزمن، دیسانتری، اسهالهای ساده، بیماریهای ناشی از التهاب کلیه و مثانه و خونریزی ریه بکار می‌رود. در صنعت از لعاب دانه گیاه برای آهار پارچه استفاده می‌شود.
در استعمال خارجی لعاب دانه گیاه را برای درمان ورم چشم بکار می‌برند.

چنار: تیره چنار Platanus orientalis :Platanaceae

درختی است با تنه‌ای راست و ضخیم به بلندی حد اکثر ۳۰ متر و قطر ۲ متر دارای برگهای پنجه‌ای پهن و بزرگ و گلهای

کپه‌ای، سرسان و آویزان. تنه چنار در انتها پرشاخه است.

این درخت در ایران دارای جنبه تقدس بوده، اغلب در کنار امامزاده‌ها، مساجد، قبرستانها کشت می گردد. بیشتر به صورت کشت شده در کنار جویبارها در دره‌های عمیق دارای خاکهای رسوبی و غنی، کنار رودها و خیابانها و پیاده‌روها کشت می گردد و ندرتا به صورت خودرو دیده می‌شود.

اگرچه چنار در استان گیلان به صورت خودرو و طبیعی دیده نمی‌شود، اما در سالهای اخیر در اغلب مناطق در کنار خیابانها کشت گردیده است.

چوب چنار در نجّاری، صنایع قالب‌سازی، مبل‌سازی، تهیه تخته و الوار مصرف دارد.

Liliaceae: Polygonatum polyanthemum شقاقل، مهر سلیمان: تیره لاله

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های زیرزمینی افقی و خزنده و ضخیم و ساقه هوایی ساده به ارتفاع ۱۵ تا ۶۵ سانتیمتر با برگهای متناوب تخم‌مرغی پهن یا باریک یا بیضوی. گلهای سفیدرنگ آن در محور برگها به تعداد ۱ تا ۴ عدد با دم‌گلی بلند به صورت آویزان قرار گرفته و میوه‌های سته‌ای آن آبی متمایل به سیاه می‌باشد.

شقاقل در مناطق جنگلی یا بیشه‌زارها و مراتع ارتفاعات بالای استانهای شمالی ایران رشد کرده ریشه‌های ضخیم آن (ساقه‌های رونده) که دارای گره‌های بسیار است توسط مردم جمع‌آوری شده به مصرف تهیه مربا می‌رسد.

شقاقل مدر بوده و در معالجه بیماری قند (دیابت) مؤثر است.

Polygonaceae:. Polygonum spp علف هفت‌بندها: تیره علف هفت‌بند

گیاهانی هستند یکساله تا چندساله دائمی و گاهی درختچه‌ای و بالارونده که به سبب بندبند بودن ساقه آنها که عموما به وسیله گوشواره‌ای لوله‌ای دربرگرفته می‌شود به این نام شهرت یافته‌اند. عموما فاقد گلبرگ بوده و کاسه گل آنها در انتها رنگی شده شبیه گل به نظر می‌رسد، میوه فندقه‌ای آنها سه گوشه یا عدسی‌شکل بوده و توسط گلپوش پوشیده شده‌اند.

علفهای هفت‌بند از نظر نوع گل‌آذین و برگها به دو گروه تقسیم می‌شوند:

یک گروه دارای گلهای خوشه‌ای و انتهائی و برگهای پهن و عموما رطوبت- پسند و دیگر گروه دارای گلهای پراکنده و تنک که عموما در محور برگها قرار گرفته و برگهای کوچک و خشکی‌پسند دارند.

علف هفت‌بندها در استان گیلان دارای پراکنش و تنوع زیاد بوده از مشهورترین گونه‌های دارای برگهای پهن آن می‌توان Polygonum convolvulus را نام برد. که بالارونده و پیچنده است و اطراف بندر انزلی و در مناطق جلگه‌ای جنگلی با نور کافی می‌روید. گونه دیگری به نام Polygonum hydropiper در صورت تر بودن و باران خوردن پس از تماس با بدن ایجاد سوزش ملایمی می‌نماید و احتمالاـ آن را کره گزنه یا فلفل آبی گویند. گونه‌های دیگری از علفهای هفت‌بند به نامهای Polygonum lapathifolium و

Polygonum persicaria

عموما در مناطق مرطوب حاشیه باتلاقها، مردابها، نهرها، جویبارها و رودها می‌رویند. از علفهای هفت‌بند دارای برگهای کوچک اغلب خشکی‌پسند می‌توان به گونه‌های Polygonum aviculare و Polygonum hyrcanicum اشاره نمود.

گونه Polygonum baldschuanicum که حالت درختچه‌ای و پیچنده و بالا- رونده دارد به عنوان پرچین بر روی نرده‌ها و دیوارهای کنار باغها و باغچه‌ها کشت می‌گردد. بعضی از گونه‌های علف هفت‌بند دارای ارزش داروئی بوده و در طب سنتی مورد استفاده قرار می‌گیرند. از برگهای جوان Polygonum aviculare در فصل بهار به عنوان سبزی صحرائی استفاده می‌شود، سرشاخه‌های آن قابض و بندآورنده خون است و از آن برای متوقف کردن خونریزیهای داخلی و خارجی علیه ترشحات معده و اسهالهای سخت استفاده می‌شود. جوشانده این گیاه محرک دستگاههای ترشحی بدن بوده و برای کاهش ناراحتیهای کلیوی یا کبدی و دیگر اعضاء بکار می‌رود.

گونه‌ای که در تماس با بدن ایجاد سوزش ملایم می‌نماید و Polygonum hydropiper نام دارد دارای خواص زیادی است. خواص مزبور که ذیلا به آنها اشاره می‌شود در سایر گونه‌ها نیز کم‌وبیش وجود دارد.

در اعضای مختلف این گیاه یک ماده بندآورنده خون که حالت گلوکزیدی دارد توسط A. Steinberg در سال ۱۹۳۹ میلادی کشف گردید. علاوه بر آن ترکیبات دیگری نظیر یک ماده تلخ و غیر محلول در آب، یک الکالوئید بدون اثر درمانی، اسیدهای آلی مختلف و همچنین تانن، نیترات پتاسیم، گلوکز، اسانس و در ریشه گیاه یک اکسی‌متیل آنتراکینون نیز یافت می‌گردد.

گفته می‌شود احتمالا- مردمان ماقبل تاریخ از آن به عنوان چاشنی اغذیه استفاده می‌کردند. دیوسکوریدوس در قرن اول میلادی، ریشه این گیاه را عاری از اثر درمانی، ولی گرد برگ آن را قابل استفاده در اغذیه ذکر کرده است. وی برای برگهای تازه و دانه آن نیز اثر رفع خون‌مردگیها و آماسهای مقاوم به صورت قرار دادن بر روی عضو، قائل بوده است. جالینوس حکیم نظیر اختصاصات مزبور را برای این گیاه قائل بود. در قرون وسطی توجهی زیادتر از آنچه که ذکر شد به این گیاه نگردید فقط بعضی محققین مانند Paracels آن را در درمان سیفلیس مفید می‌دانستند. در سال ۱۸۵۸ میلادی و بعد از آن، دانشمندان مختلف مخصوصا روسها، ترکیب شیمیائی و تأثیر گیاه را در درمان بیماریها بررسی کرده موارد مختلف درمانی در آن یافته‌اند.

بررسیهای مکرر محققان نشان داد که این گیاه دارای اثر بندآورنده خون است و دارای خاصیت مدر، نیرودهنده، التیام‌دهنده و قرمزکننده پوست بدن نیز می‌باشد.

با مصرف ۳۰ تا ۴۰ قطره عصاره این گیاه (۳ مرتبه در روز) نتایج بسیار مفید در رفع اخلاط خونی، خونرویهای معدی، بواسیر، خونرویهای رحمی، همچنین خونرویهای ناشی از وجود فیبروم به‌دست آمده است. کامینسکایا A. Kaminskaia در سال ۱۹۱۴ میلادی توانست با مصرف آن، نتایج سریعی در جلوگیری از خونرویهای نامنظم زمان یائسگی، فیبروم و نظائر آن به دست آورد. دانشمندان دیگر عموما به این نتیجه رسیدند که مصرف آن نه تنها خونرویها را بند می‌آورد بلکه درد و ناراحتی را نیز آرام می‌کند. از این نظر متفقا مصرف آن را به جای Hydrastis توصیه کردند. دکتر لکلرک نیز اثر بندآورنده خون را در گیاه تأئید کرد، ولی آن را علت تنگ شدن مجاری عروق نیز دانست. این دانشمند نتایج مفیدی از آن در رفع بواسیر و واریس به دست آورد. در بعضی نواحی از این گیاه به علت دارا بودن اثر مدر، در مواردی که کلیه حالت التهاب و ورم

نداشته باشد استفاده به عمل می‌آید. به علت دارا بودن اثر قرمزکننده پوست بدن نیز می‌توان از آن در رفع دردهای عصبی، رماتیسمی و درد کمر استفاده کرد. جوشانده غلیظ آن در آب، می‌تواند به صورت غرغره، در رفع آفت، آنژین، زخم مجرای بینی و غیر آنها نتایج شفابخش بدهد. اگر پنبه آلوده به شیر گیاه در حفره دندان قرار گیرد، درد دندان را در مراحل پیش نرفته، تسکین می‌دهد و عقیده کلی مردم نیز بر این است که اگر برگهای پخته‌شده آن حتی از خارج بر روی گونه گذاشته شود، همین اثر تسکین دهنده را ظاهر می‌سازد.

Salicaceae: Populus spp. تبریزیها، صنوبرها: تیره بید

درختانی هستند خزان‌کننده و سریع الرشد با ساقه‌های پرشاخه و تاجی چتری یا ساقه‌هائی عاری از شاخه و کاملا مخروطی‌شکل به بلندی ۱۰ تا ۳۰ متر با برگهای عموما قلبی‌شکل و بدون کرک.
این درختان عموما در مناطق پرآب و دارای آب تحت الارضی بالا رویش می‌یابند به طوری که در اغلب نقاط ایران در کنار رودها و جویبارها کشت می‌گردند و از نظر تأمین چوب برای کارخانه‌های کاغذسازی، کبریت‌سازی نئوپان و تهیه تخته و چوبهای ساختمانی اهمیت ویژه‌ای دارند.
در استان گیلان گونه‌های چندی از جمله: پده Populus euphratica ، تبریزی یا صنوبر Populus nigra و شالک Populus caspica رویش می‌یابند و به تازگی بر روی واریته‌ها و نژادهای گوناگون خارجی از جمله صنوبر لرزان Populus tremula و صنوبر آمریکائی Populus euramericana کارهای قابل توجهی انجام گرفته است.

Portulacaceae: Portulaca oleracea خرفه: تیره خرفه

گیاهی است یکساله گوشتی و افشان با ساقه‌ای برافراشته یا راست با ارتفاع ۵ تا ۲۰ سانتیمتر و برگهای متناوب در پائین و اغلب متراکم در بالا، بیضوی- واژ تخم‌مرغی‌شکل. گلهای کوچک و زردرنگ آن در گل‌آذین گرزن ۳ تا ۶ تائی و بدون دم گل و میوه آن کپسول شکوفای درپوشی (مجری) است که بذرهای متعددی دارد.
خرفه عموما به صورت علف هرز در مزارع زراعی و آیش رشد می‌نماید.
در استان گیلان نیز عموما یکی از علفهای هرز مزارع، باغچه‌های حیاط منازل، حاشیه پیاده‌روها و گاهی باغها می‌باشد. این گیاه دارای ارزش داروئی بوده و ساقه و برگ جوان آن گاهی برای تهیه ترشی بکار می‌رود و در گیلان در
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۰
اوائل بهار مردم آن را به صورت سبزی صحرائی می‌خورند.
خرفه دارای اثر مدر، ضد اسکوربوت، تب‌بر، تصفیه‌کننده خون و تسکین‌دهنده تشنگی است. در رفع التهابهای دستگاه گوارش و دفع ادرار به صورت خام یا پخته مصرف می‌گردد، برای دفع ترشی معده بسیار مفید است و در موارد اخلاط خونی، سرفه‌های مقاوم، بی‌خوابی و خونروی در فواصل قاعدگی مورد استفاده قرار می‌گیرد، قرار دادن برگهای له شده آن بر روی سوختگی و میخچه مؤثر است.

Potamogetonaceae:. Potamogeton spp بارهنگهای آبی: تیره بارهنگ آبی

گیاهانی هستند آبزی و با ساقه‌های رونده استوانه‌ای یا شبه استوانه‌ای و گاهی اوقات فشرده و تخت به طول یک متر یا بیشتر با برگهای شناور یا غوطه‌ور متناوب به اشکال گوناگون خطی و باریک، قاشقی، تخم‌مرغی یا بیضوی با دمبرگی بلند و در قاعده غلاف‌دار. گلهای کوچک آن به صورت سنبله‌ای بر روی دم گل‌آذینی بلند و محوری قرار گرفته‌اند.
بارهنگهای آبی در مناطق دارای آب راکد یا با جریان ملایم می‌رویند. در گیلان نیز گونه‌های چندی در مرداب انزلی و سایر برکه‌ها و آبگیرها می‌رویند که عبارتند از:

Potamogeton crispus/ Potamogeton Pectinatus

potamogeton lucens/ potamogeton Perfoliatus

Potamogeton nodosus

Rosaceae: Potentilla reptans تیره گل سرخ

گیاهی است چندساله، گسترده روی سطح زمین با ساقه‌های رونده و ساقه گل‌دهنده‌ای که تا یک متر می‌رسد، و برگهای آن پنجه‌ای و ۵ برگچه‌ای واژ- تخم‌مرغی تا واژ تخم‌مرغی کشیده به رنگ سبز روشن بوده و گلهای زردرنگ آن به صورت منفرد در محور برگها قرار گرفته‌اند.
این گیاه در گیلان بیشتر در کنار نهرها و مناطق سایه و مرطوب، کف جنگلها، کنار مردابها و در باغها و مزارع به صورت علف هرز دیده می‌شود.
انواع Potentilla spp . در اکثر نقاط ایران اعم از کوهستانی، صخره‌ای، جلگه‌ای و جنگلی و مرتعی پراکنده‌اند. در گیلان نیز گونه‌های چندی علاوه بر گونه فوق الذکر وجود دارند که اسامی علمی آنها بدین قرار است:

Potentilla adscharica/ Potentilla micrantha

Potentilla aucherana/ Potentilla pedata

Potentilla gilanica/ Potentilla petraea

Potentilla lignosa/ Potentilla supina

Potentilla meyeri

این گیاهان در مناطق کوهستانی و ارتفاعات مرتعی استان در اطراف ماسوله، رودبار، اسپیلی و ارتفاعات کوه دالک می‌رویند. از آنها برای تقویت عمل دستگاه هضم استفاده می‌شود، ریزوم، برگ و حتی کلیه قسمتهای گیاه به عنوان تصفیه‌کننده خون و درمان اسهال و درد گلو بکار می‌رود.

Primulaceae:. Primula spp پامچالها: تیره پامچال

گیاهانی هستند علفی چندساله و غالبا بدون ساقه با برگهای طوقه‌ای ساده و بدون بو با گلهائی به رنگهای مختلف سفید، زرد،

قرمز تـا بنفش که به صورت منفرد یـا کپه‌ای و فراهم و غالبا چتری‌شـکل در انتهای دم گلی بلنـد و فاقـد برگ (گل‌آذین ساقه عریان) قرار گرفته‌اند.
پامچالها در مناطق مرطوب جنگلی دارای نور نسبتا فراوان می‌رویند و از گیاهان پیش‌رس و بهاره محسوب می گردند.
در گیلان در اواخر اسـفند یا اوائل فروردین به فراوانی در کف جنگلها می‌روینـد و زیبائی خاصـی دارنـد. گونه‌های چندی از آنهـا در منـاطق مختلـف جنگلی اسـتان پراکنش خاصـی دارنـد کـه عبارتنـد از:Primula auriculata، Primula heterochroma و Primula macrocalyx.
انواع اصـلاح‌شـده آنها در باغچه‌ها و پارکها به عنوان گیاه زینتی کشت می‌شوند. برای ریشه و گل پامچال مصارف گوناگون در طب سنتی بیان شده است.
ریشه پامچـال را به صـورت جوشانـده برای دفع کرم و گلهـای آن را به عنـوان داروئی مـؤثر می‌تـوان برای درمـان برونشـیت، سرفه‌های مزمن و زکامهای مغزی به کار برد. دم‌کرده گل پامچال گریپ را درمان کرده ناراحتی برونشـها را برطرف می‌سازد. همین دم‌کرده مقوّی و تب‌بر است. اطباء قدیم معتقد بودند کسانی که مبتلا به سـردردهای شدید نیمه سر (میگرن) و دل به هم خوردگی می‌شونـد اگر از آن مصـرف کننـد به زودی بهبودی محسوسـی را در حال مزاجی خود احساس می‌نماینـد. همچنین جوشانـده گرد ریشه پامچـال برای معـالجه برونشـیت، سیاه‌سـرفه و سـینه‌پهلو و امراض مجـاری ادرار نـافع است. برای درمان و معـالجه ورم کوفتگی که در اثر ضـربه‌ای به بـدن وارد می‌شود و خون‌مردگی ایجـاد می‌کنـد کمپرس جوشانـده ریشه پامچـال بسیار مفید است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۱

Leguminosae: Prosopis farcta جغجغک: تیره کهور

درختچه‌ای است خـاردار بـا برگهای دوبارشانه‌ای و برگچه‌هائی مسـتطیلی- شـکل و گلهای خوشه‌ای متراکم زردرنگ، دارای میوه نیام متورم ناشکوفای تخم‌مرغی تا مستطیلی خمیده به رنگ قهوه‌ای تیره.
جغجغک درختچه‌ای است که به صورت خودرو در اغلب نقاط ایران، در مزارع آیش، در کنار جاده‌ها و دامنه‌های کوهستانی می‌روید و در استان گیلان نیز در دره سفیدرود اطراف رودبار و منجیل و عمارلو دیده می‌شود.

Rosaceae: Prunus spp. گوجه‌ها، آلوچه‌ها: تیره گل سرخ

درختـان یـا درختچه‌هـائی هسـتند خـاردار یا بـدون خار و خزان‌کننـده با ساقه‌ای به ارتفاع حـد اکثر ۵ متر و غالبـا سیاه‌رنگ و برگهـای تخم‌مرغی- سـرنیزه‌ای یـا واژ تخم‌مرغی یا بیضوی، دارای گوشواره‌های خاری یا انتهای شاخه‌هائی که به خار تبـدیل شده است.
گوجه‌هـا در اسـتان گیلان به صورت خودرو و در جنگلهـای تخریب‌یـافته و بیشه‌زارها با نور کافی رشـد می‌نماینـد و یکی از گیاهان شهددار منطقه محسوب می‌شوند. به طوری که در فصل بهار مورد علاقه فراوان زنبور عسل می‌باشند.
میوه گوجه برای عموم شناخته شده است و غالبا به صورت تازه و رسیده و گاهی خشک آن مورد مصرف قرار می گیرد.

از گونه‌های مهم آن می‌توان از آلوچه یا گوجه خودروی جنگلی با نام سورخه‌آلوچه Prunus spinosa و Prunus divaricata و نوع اصلاح شده و کاشته شده در باغها با نام علمی Prunus domestica نام برد. ارزش داروئی و غذائی گوجه بر کسی پوشیده نیست.

Juglandaceae: Pterocarya fraxinifolia لرگ: تیره گردو

درختی است به ارتفاع حد اکثر ۲۵ متر و تنه‌ای که به قطر ۱/۸ متر نیز می‌رسد. پوست تنه دارای شیارهای عمیق بوده و در انتها دارای شاخ و برگ فراوان و تاجی تقریبا کروی- مخروطی است. برگهای گیاه شانه‌ای مرکب با برگچه‌های متقابل تخم‌مرغی- مستطیلی تا مستطیلی- سرنیزه‌ای نوک‌تیز است. میوه این درخت فندقه بالداری است که در طول خوشه‌ای به طول ۲۰ تا ۳۵ سانتیمتر قرار گرفته است.
لرگ یکی از درختان جنگلی مناطق گیلان و مازندران است که در مناطق جلگه‌ای و تا ارتفاع حدود ۵۰۰ متر از سطح دریا رویش می‌یابد. در استان گیلان در مناطق سیاهکل، اطراف رشت و لاهیجان، فومن و صومعه‌سرا تا آستارا دیده می‌شود.

Polygonaceae: Pteropyrum olivieri پرند: تیره علف هفت‌بند

درختچه‌ای است به بلندی حد اکثر یک متر و پرشاخه و شکننده و برگهای دسته‌ای و گروهی و تقریبا دائمی و کم‌وبیش گوشتی و شبه دایره‌ای تا واژ- تخم‌مرغی- قاشقی‌شکل و لبه‌ای تقریبا برگشته. گلپوش سفیدرنگ آن به صورت خوشه‌ای در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته و میوه‌های بالدار قرمزرنگ آن‌که عموما غشائی و دو لوبه می‌باشند در فصل بهار و اوائل تابستان زیبائی خاصی به آن می‌دهد.
پرند در ایران دارای دو گونه P. aucheri و P. olivieri است که عموما در
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۲
بستر آبراهه‌های غیر دائمی و مناطق خشک دامنه‌ای کوهستانها رویش می‌یابند و گاهی نیز با نام غلط کاروان‌کش نامیده می‌شوند؛ و لیکن در استان گیلان فقط گونه P. olivieri در دره سفیدرود اطراف منجیل و رودبار و رستم‌آباد در دامنه‌های کوهستانی منطقه دیده می‌شود.

Punicaceae: Punica granatum انار (تورشه‌انار، انار ترش): تیره انار

درخت یا درختچه‌ای است خزان‌کننده و خاردار، گاهی بدون خار به بلندی ۲ تا ۵ متر و برگهای چرمی متقابل، ساده، سرنیزه‌ای تا واژ تخم‌مرغی، بدون کرک و کامل و گلهای منفرد، انتهائی، نر و ماده و منظم، قرمز خونی به ندرت سفیدرنگ.
درختچه انار یکی از گیاهان خودروی منطقه خزری (گیلان و مازندران) بوده و غالبا در کنار جاده‌ها، بیشه‌زارها، شیبهای آهکی، تپه‌های شنی ساحلی دیده می‌شود. انار درختی است بسیار زیبا با گلهای قرمزرنگ و میوه لذیذ که دارای ارزش داروئی بسیار می‌باشد. رب انار ترش یکی از چاشنیهائی است که به‌همراه غذا مصرف می‌گردد. کلیه قسمتهای درخت انار

تانن فراوان و اثر قابض نسبتا قوی دارد. پوست ریشه آن بهترین دافع کرم کدو و انگلهای دیگر می‌باشد.
گـل انـار به صورت دم‌کرده یا جوشانـده برای رفع اسـهالهای ساده، خونرویهای ساده، ترشـحات ساده مواد مخاطی، ترشـحات زنـانگی و به صورت غرغره برای رفع ورم لوزه بکـار می‌رود. برگ انار خشک یا تازه، تیزان مطبوعی می‌دهـد که برای درمان ضعف اعمال معده، کمی اشتها، حالت تهوع، ضعف عمومی، کم‌خونی، کم‌خونی دختران جوان، دفع حالت خستگی عمومی، میگرن و حالت اسهالی مزمن مؤثر است. پوست انار نیز تانن بسیار دارد. آب انار اثر مدر و مفرح دارد؛ مصرف رقیق‌شده آن با آب در بیماریهای مجاری ادرار، بیماریهای التهاب دستگاههای مختلف بدن و عدم ترشح کافی صفرا توصیه می گردد.
مـواد غـذائی در انـار کـم است ولی سـرشار از ویتامینهـای آ، ب، ث و ای است و به قـدری آهن و فلزات مفیـد دیگر دارد که هضم آن را سـنگین می کنـد و بـدین لحاظ نفّاخ به نظر می‌رسد که البته با سـنگینی و نفخ سایر میوه‌ها فرق کلی دارد و به‌طور سریع پراکنـده می‌شود. هضم آب انار به مراتب دشوارتر از خوردن دانه‌های انار با هسـته می‌باشد. زیرا مغز هسـته دانه‌های انار کمی ملیّن است و پوست سخت آن روده‌ها را پاک می کند. آب میوه انار دارای قند تانن و یک ماده مفید به نام مانانتین است که از دوسـتان کبد است و آن را پاک و در نتیجه رنگ رخساره را باز می کند. انار به رشد اطفال کمک می کند و اعصاب را تقویت می‌نماید. با داشتن ویتامین ب ۶ ضد استفراغ و درمان ویار زنان باردار است.
اگر زنی هنگام بارداری رب انار بخورد علاوه بر جلوگیری از ویار، به تقویت جنین و رشد آینده طفل هم کمک خواهد کرد.
انار خون‌ساز است و خون موجود در بدن را نیز تصفیه می کند.
انـار بر ادرار می‌افزایـد و غرایز جنسـی را تقویت می کنـد. دانه‌هـای جنگلی انـار که به ناردان معروف است، در معالجه اسـهال شهرت فراوان دارد. خـوردن آب انـار شـیرین برای درمـان یرقـان بسـیار مفیـد است. پـوست سـاقه و پـوست ریشه درخت انـار مصارف صـنعتی و درمانی دارنـد. پوست میوه انار در رنگرزی و چرم‌سازی از قـدیم بکار می‌رفت و بهترین قالیهای ایران را با آن رنگ می کردند. مضمضـمه و نگاهداشـتن آب میوه ترش انار در دهان، برفک و جوشـهای دهان را پاک و لثه‌ها را محکم می کند. انار ترش برای مبتلایان به زخم معده و روده زیان‌آور است.

Pyrus boissieriana :Rosaceae گلابی جنگلی، خنج، خوج: تیره گل سرخ

درخت یـا درختچه‌ای است خاردار به بلنـدی حـد اکثر ۵ متر و شـاخه‌هـای فراوان بـدون کرک و پرشـاخه در بخش فوقـانی با پوستی سیاه‌رنگ با شیارهای فراوان، برگهای تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی- دایره‌ای. گلهای سفید رنگ در گل‌آذین دیهیم انتهائی و پر گل. میوه‌های عموما کروی.
گلابیهای وحشـی دارای چندین گونه است که در محدوده جنگلهای شـمال و عموما در جنگلهای مخروبه، بیشه‌زارها، حاشـیه مزارع و ارتفاعـات بالا- رویش می‌یابنـد. در اسـتان گیلاـن نیز گـونه‌هـای دیگری از آن بـه نامهـای P. grossheimii و P. hyrcanica در مناطق مختلف استان رشد می کنند.
انواع پرورش‌یـافته گلابی دارای میوه‌های درشت و بسـیار لذیـذ هسـتند که عموما در فصل پائیز می‌رسـند و در عـداد میوه‌های مصرفی مردم نواحی مختلف کشورمان قرار دارند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۳
طبیب نامدار قرن شـشم هجری، سـید اسـمعیل جرجانی در کتاب «الأغراض الطّبیّه» می‌نویسد: کمّثری یعنی امرود است در همه

انواع، امرود قبضی است.

همچنین شیخ الرّئیس ابو علی سینا در خواص گلابی می‌گوید: «کمثری (گلابی) دارای گوهر خاکی و آبی است. همه انواع گلابی گیرندگی دارند و در ضماد بند آوردن مواد واردند؛ کمی زدایندگی دارند. به ویژه گلابی وحشی که بسیار خشکاننده است؛ دهانه زخمها را به هم جوش می‌دهد و خوب می‌کند.»

دکتر هانری لکلرک پزشک و غذاشناس عصر حاضر در اهمیّت گلابی و انتقاد از نظریّات پزشکان سلف می‌نویسد: «به نظر می‌رسد که در میوه گلابی طبیعت نیک نهاد، آب زمین را تقطیر کرده و با عملیات شیمیایی خیلی عجیب و حیرت‌انگیز، آن را به نوشابه‌ای تبدیل کرده است که خوردن آن گوارا و لذیذ و خوشمزه است، ولی معلوم نیست به چه علّتی پزشکان قرون وسطی برای گلابی خواص قبض‌کننده قائل بودند و عقیده داشتند که گلابی میوه‌ای است ثقیل، مانع شکم‌روی، سنگین و گس که موجب پیدایش میگرن و باد سینه می‌گردد.»

غذاشناسان عصر حاضر برخلاف قدما گلابی را میوه‌ای نرم‌کننده می‌دانند و معتقدند که بیشتر خاصیّت لینت‌دهنده‌ای دارد. گلابی، سرشار از ویتامین‌های آ، ب، ث، قند، مواد چربی و تانن است. گلابی میوه‌ای مغذی، ملیّن و مدرّ و از بین تمام میوه‌ها، تنها میوه‌ای است که در تابستان بکلّی عطش را فرومی‌نشاند و ضرب المثل فرانسوی که می‌گوید: «برای رفع عطش باید یک گلابی را نگه داشت» ناظر به همین معناست. قند موجود در گلابی برای اشخاص مبتلا به دیابت (مرض قند) بی‌ضرر و حتی مفید است. مصرف گلابی، به جهت دارا بودن تانن و املاح پتاسیم و حل کردن اسیداوریک برای مبتلایان به رماتیسم، نقرس و درد مفاصل تجویز می‌گردد. همچنین مبتلایان به فشار خون اگر بطور مرتّب گلابی بخورند خون آنها تصفیه شده، معالجه خواهند شد.

گلابی و جوشانده پوست آن ادرارآوری قوی است و دم‌کرده برگ درخت گلابی به همراه پوست سیب درختی جهت درمان سنگ کلیه و مثانه بسیار مفید و مؤثّر می‌باشد. کسانی که صاحب روده‌های علیل و تنبل هستند نباید گلابی را با پوست میل کنند، زیرا که تحریکات پوست گلابی در روده‌ها ایجاد زحمت می‌کند.

Fagaceae.: Quercus spp بلوطها: تیره بلوط

درختانی هستند خزان‌کننده (در ایران) و به‌ندرت درختچه‌ای که ارتفاع آنها به ۳۰ متر نیز می‌رسد. ساقه آنها دارای پوستی ضخیم و شیاردار و غالبا به رنگ قهوه‌ای یا قهوه‌ای متمایل به سیاه می‌باشد. تاج این درختان بسیار گسترده و بزرگ است. برگها در بلوطهای مناطق شمالی ایران معمولا- بیضوی یا بیضوی متمایل به دایره‌ای یا گاهی تخم‌مرغی شکل با حاشیه‌ای دندانه- اره‌ای درشت یا مواج است. میوه‌های بلوط فندقه‌هائی مستطیلی یا استوانه است که درون پیاله‌ای که در سطح خارجی توسط فلسهائی پوشیده شده است قرار گرفته‌اند.

مهمترین گونه‌های این جنس در استانهای گیلان و مازندران عبارتند از بلندمازو و اوری. بلندمازو Quercus castaneifolia با نامهای محلی مازو، سیاه‌مازو، ایشمبر، پالوط و مازی شناخته می‌شود و عموما در جنگلهای جلگه‌ای و ارتفاعات پائین جنگلهای شمال رشد می‌نماید و چوب آن دارای ارزش فوق العاده‌ای در صنایع نجاری، پارکت‌سازی، مبل و میز و صندلی، تراورس و غیره می‌باشد. اوری Quercus macranthera بیشتر در ارتفاعات بالای جنگلهای شمال رشد می‌نماید و در مقایسه با بلندمازو از ارزش صنعتی کمتری برخوردار است. از بلوطها فرآورده‌های فرعی بسیاری از قبیل مازوج،

جفت و غیره بدست می‌آید.

Ranunculaceae:. Ranancuius spp آلاله‌ها: تیره آلاله

گیاهانی هستند یکساله یا چندساله و غالبا علفی خشکی‌زی یا آبزی با گل- آذین پانیکول و گلهای منفرد زرد و یا سفیدرنگ. برگهای متناوب غالبا قاعده‌ای.

این گیاه در سرزمین گیلان غالبا به صورت علف هرز در مزارع و باغها به فراوانی دیده می‌شود و با گلهای زردرنگ و درخشان خود زیبائی خاصی داشته و به راحتی قابل تشخیص می‌باشد.

گونه‌های چندی از این گیاهان در مناطق مرطوب گیلان به ویژه در اطراف مرداب انزلی می‌رویند که اسامی علمی آنها بدین قرار است:

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۴

Ranunculus ecicutarius/ Ranunculus ophioglossifoliu s

Ranunculus constantinoplita nus/ Ranunculus scleratus

Ranunculus lingua/ Ranunculus sericeus

Ranunculus muricatus/ Ranunculus tranchycarpus

گونه‌های مختلف آلاله اصولا سمی هستند. مؤلف «گیاهان داروئی» می‌نویسد: «اگر حیوانات آن را مخلوط با علوفه مصرف نمایند، تورم دستگاه هاضمه، توأم با ناراحتیها و اختلالات اعمال گردش خون و دستگاه تنفسی در آنها پیش می‌آید، به علاوه قوه بینائی آنها را کاهش می‌دهد. اگر گاو شیره آن را بخورد، حجم شیر روزانه‌اش کم می‌گردد.

تاریخچه مداوای بیماریها با این گیاه، به قرون گذشته ارتباط دارد. در زمان قدیم آن را برای ایجاد مسمومیت بکار می‌بردند. در مسمومیت از آن، عضلات چهره، انقباضات غیر ارادی خاص پیدا می‌کند. به طوری که مسموم پس از مرگ قیافه‌اش به وضعی درمی‌آید که تقلید خنده را نشان می‌دهد ...

همچنین در سال ۱۷۹۸ میلادی، دانشمندی به نامGilbert و همکارانش، مصرف ۲ گرم شیره این گیاه را که در یک لیتر آب رقیق شده بود، در درمان تنگی نفس، بیماری سل، حالت زردی، خنازیر، اولسرهای مثانه و غیره توصیه نمودند. سابقا در نواحی مالاریاخیز، برای رفع تبهای نوبه بکار می‌رفته است و برای این کار، له‌شده آلاله را بر روی مچ دست قرار می‌دادند. ضمنا این عمل را برای کسانی که پوست حساس داشتند و همچنین برای زنان و اطفال تجویز نمی‌کردند.»

این مداواها متعلق به دورانهای گذشته بوده و فقط در بین مردم رواج داشته است و امروزه با توجه به سمی بودن این گیاه، استفاده از آن به کلی متروک گردیده است.

Cruciferae: Raphanus raphanistrum ترب: تیره شب‌بو

گیاهی است یکساله یا دوساله علفی و پرشاخه با ساقه‌ای راست به بلندی ۱۵ تا ۷۰ سانتیمتر با برگهای طوقه‌ای ربابی‌شکل.

گلهـای آن به رنگهای گوناگون زرد، قرمز، زرد متمایل به قرمز، قرمز دارای رگه‌های قهوه‌ای، صورتی و سـفید است. میوه آن عموما دانه تسبیحی‌شکل با نوکی سیخک‌مانند و بلند می‌باشد.
ترب یکی از علفهـای هرز مزارع آیش، زمینهـای زراعی و زمینهـای شـنی است. نـوع کشت شـده آن Raphanus sativa دارای غده‌ای قرمزرنگ بوده و یکی از سبزیهای خوراکی مشهور بشمار می‌آید که سرشار از ویتامین ث است.
انواع ترب به نامهای ترب سیاه، تربچه نقلی و ترب سفید در غالب نقاط ایران کشت می‌شود.
ترب اشتهاآور، نیرودهنده، خلط‌آور و مدر بوده در مداوای اسکوربوت مؤثر است.
شیره ترب سیاه برای دفع نزله‌های ششـی، سیاه‌سرفه، بیماریهای کلیوی و مثانه، قولنجهای کبدی و روماتیسم مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Rhamnus catarticus :Rhamnaceae سیاه‌آل: تیره کنار

درخت یـا درختچه کوچکی است به ارتفـاع ۲ تا ۶ متر بـا سـاقه‌ای برافراشـته و راست بـا تـاجی گسترده و پرشاخه و پوستی به رنـگ سـیاه متمایـل به خاکستری با شاخه‌های متقابل خاردار. برگهای آن بیضوی پهن یا بیضوی- کشـیده با نوکی تقریبا دراز است و میوه‌ای شفت دارد که پس از رسیدن سیاه رنگ می‌گردد. سیاه‌آل یکی از درختان جنگلی است و در جنگلهای گیلان به فراوانی وجود دارد. میوه سیاه‌آل ملین قوی است ولی در مقدار مصرف بایستی احتیاط را رعایت کرد زیرا این گیاه می‌تواند مخاط را آنقدر تحریک نماید تا خونریزی کند و همچنین تهوع‌آور است.

Rhamnus pallasii :Rhamanaceae

درختچه‌ای است به ارتفاع ۱ تا ۳ متر، خاردار با ساقه‌ای پرشاخه و منشـعب با پوستی سیاه‌رنگ یا سیاه متمایل به قهوه‌ای دارای برگهـای خزان‌کننـده خطی- واژ سـرنیزه‌ای و گلهـای زردرنـگ و انبوه بـا میوه‌ای شـفت خشـک شـیاردار که دو قسـمتی بنظر می‌رسـد. درختچه فوق الـذکر در غـالب نقـاط ایران به خصـوص در بیشه‌زارهـای منـاطق جنگلی و ارتفاعـات شـمال ایران در شیبهای تنـد و مناطق صـخره‌ای و گاهی در لابلای صـخره‌ها می‌رویـد. در اسـتان گیلان نیز در دره سـفیدرود، اطراف ماسوله، دیلمان، اسپیلی و جنگلهای پراکنده و بیشه‌های آستارا و هشتپر دیده می‌شود.

Rhus coriaria :Anacardiaceae سماق: تیره پسته

درختچه‌ای است خزان‌کننده به ارتفاع ۰/۵ تا ۳ متر با پوستی قهوه‌ای- رنگ و منشـعب و شاخه‌دار در بخش فوقانی و برگهای متناوب شانه‌ای با برگچه‌های دندانه‌دار سـرنیزه‌ای تا بیضوی. گلهای سـفید متمایل به سبز آن در گل‌آذینی پانیکول محوری یا انتهائی قرار گرفته و میوه‌های سته‌ای کروی و خشک آن پوشیده از کرکهای بلند می‌باشد.
سمـاق در منـاطق مختلف ایران، در شـیبهای تنـد دامنه‌های کوهسـتانی، در کناره دره‌های دارای شـیبهای تنـد، حاشـیه رودها و مناطق جنگلی می‌روید. در استان گیلان در دره سفیدرود و مناطق جنگلی و بیشه‌زارها دیده می‌شود.

پودر میوه آن به عنوان چاشنی به خصوص همراه کباب مصرف می گردد.
پوست آن حاوی مقدار زیادی تانن بوده به عنوان قابض قوی مصرف می‌شود و از این جهت در رفع خونرویها، اسهال، نزله‌ها، تبهای صفراوی، ترشحات زنانگی مورد استفاده قرار می گیرد. سماق در صنعت دباغی و رنگرزی مورد استفاده قرار می گیرد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۵

Gossulariaceae: Ribes orientale گالش انگور، انگور فرنگی: تیره انگور فرنگی

درختچه‌ای است به ارتفاع حد اکثر ۲ متر با ساقه‌ای پرشاخه و منشعب در بالا، و برگهائی با پهنک دایره‌ای- کلیوی‌شکل ۳ تا ۵ لوبی و گلهای سفید یا قرمز کم‌رنگ که در گل‌آذینی خوشه‌ای محوری یا انتهائی قرار گرفته و میوه سته‌ای آن پس از رسیدن قرمزرنگ می‌شود.
گالش انگور در ارتفاعات کوهستانی و گاهی صخره‌ای مناطق مختلف استان گیلان روئیده و گونه‌هائی از آن نیز در باغها و منازل به صورت پرچین کشت شده و با نام انگور فرنگی شناخته می‌شود.
برگهای خشک شده انواع انگور فرنگی حاوی اسانس روغنی، تاننها، قندها، اسیدهای آلی، ویتامین ث و مواد ضدعفونی‌کننده گیاهی است و به عنوان مدر و معرق برای درمان ناراحتیهای مجاری ادرار و مثانه و روماتیسم و اسهال بکار می‌رود. میوه انواع انگور فرنگی سرشار از ویتامین ث، مجموع ویتامینهای ب، قندها، مواد رنگی و مواد ضدعفونی‌کننده است و روی سیستم اعصاب اثر خوبی داشته و مبادلات داخلی بدن را بهبود می‌بخشد و مقاومت بدن را در برابر عفونتها زیاد می‌نماید.

Scrophulariaceae: Rhynchocorys maxima بی‌بی کنه: تیره گل میمونی

گیاهی است علفی یکساله یا چندساله نیمه انگل با ساقه‌ای برافراشته به ارتفاع ۳۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر و چهار گوشه و منشعب و شاخه‌دار در بالا با برگهای متقابل دمبرگدار بیضوی یا تخم‌مرغی و گلهای نامنظم زردرنگ شبیه سرفیل. (گلبرگ پائینی پهن و بالائی کوتاه و زائده‌دار که شبیه خرطوم فیل به نظر می‌رسد).
گیاه مذکور در مناطق مرطوب، کنار نهرها، چمن‌زارها و بستر جنگلهای دارای نور کافی و فراوان و گاهی در مزارع و باغها دیده می‌شود.
در گیلان، اطراف بندر و مرداب انزلی، اطراف رشت، بین رشت و انزلی و حوالی اسالم و آستارا در جلگه‌های جنگلی می‌روید.

Leguminosae: Robinia pseudoacacia اقاقیا: تیره نخود

درختی است خزان‌کننده با ساقه‌ای راست و پوستی شیاردار سیاه‌رنگ و منشعب در بالا با برگهای شانه‌ای فرد و گوشواره‌های خاردار، گلهای پروانه‌آسای سفیدرنگ که در گل‌آذین خوشه‌ای تنک‌محوری و آویزان قرار گرفته و دارای عطر بسیار

دل‌انگیزی است.
اقاقیا از درختانی است که در اغلب مناطق کشور ما به عنوان یکی از درختان مقاوم نسبت به خشکی در جنگلکاریها مورد استفاده قرار می‌گیرد و گاهی نیز در کنار خیابانها و پارکها و مکانهای تفرجگاهی کشت می‌شود. در استان گیلان نیز طی سالهای اخیر در پارکها و کنار خیابانها کشت شده است.
گلهای آن اثر داروئی قابل توجهی داشته گاهی نیز به عنوان ماده‌ای رنگی برای رنگ‌آمیزی ابریشم، پنبه و کاغذ بکار می‌رود. چون نوش فراوان دارد زنبور عسل به آن رغبت فراوان نشان می‌دهد.
گلهای اقاقیا کمی آرام‌بخش، مقوّی، ملیّن و صفرابر می‌باشد. پوست درخت مزبور مخصوصا پوست ریشه آن به مقدار کم، مخلوط با قند، قدری ملیّن است، ولی اگر به مقدار زیاد صرف شود، موجب اسهال و استفراغ و مسمومیّت می‌شود. برگ درخت اقاقیا نیز صفرابر و ملیّن است و دم‌کرده گل و برگ آن سردردهای مزمن را تسکین می‌دهد، مخصوصا اگر منشأ سردرد مسمومیّت غذائی و سوءهاضمه باشد. از دم‌کرده ۱۵ تا ۲۰ گرم گلهای اقاقیا در یک لیتر شراب قرمز، برای کم‌خونی و درمان ترشحات زنانه نافع است.

Rosa canina :Rosaceae گل سگ: تیره گل سرخ

درختچه‌ای است برافراشته و گاهی بالارونده با ساقه‌های متعدد به ارتفاع ۱ تا ۵ متر با شاخه‌های اغلب خمیده و خارهای برگشته و نسبتا محکم و ضخیم و گاهی فاقد خار، دارای برگهای مرکب شانه‌ای با ۵ تا ۷ برگچه بیضوی باریک تا تخم‌مرغی پهن و گلهای منفرد یا خوشه‌ای ۵ تا ۱۵ تائی در کنار یکدیگر، به رنگ صورتی کم‌رنگ تا قرمز و گاهی سفید.
یکی از معمولی‌ترین رزهای ایران و استان گیلان بوده و در حاشیه رودها، مناطق صخره‌ای، بیشه‌زارها، در کنار نهرها و جاده‌های جنگلی و جنگلهای
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۶
تنک دارای نور نسبتا کافی رشد می‌نماید.
گل سرخها(Rosa spp.) در ایران به عنوان درختچه‌های زینتی جایگاهی خاص دارد. به جرئت می‌توان گفت که در مناطق معتدله و معتدله سرد، خانه و باغچه‌ای دیده نمی‌شود که حد اقل بوته‌ای رز در آن کشت نشده باشد. در استان گیلان به سبب ویژگیهای آب و هوا دوران گلدهی این درختچه طولانی بوده و گلهای آن درشتتر و زیباتر از سایر مناطق است. یکی از رزهای باارزش و بومی ایران Rosa damascena یا گل سرخ گلاب‌گیری است که دارای عطر و بوی دل‌انگیزی می‌باشد و از آن برای تهیه گلاب و عطر استفاده می‌شود.
میوه گل سگ یعنی قسمت گوشتدار و کوزه‌ای‌شکل آن به علت دارا بودن ویتامین ث ضد اسکوربوت، قابض و مدر بوده در رفع اسهالهای معمولی، اخلاط خونی، انقباض غیرارادی ماهیچه‌های معده، بیماریهای ناشی از التهاب و ورم کلیه بکار می‌رود و در دفع کرم اسکارید نیز مؤثر است.

Rubia tinctorum :Rubiaceae روناس: تیره روناس

گیاهی است چندساله و دائمی با ساقه‌های زیرزمینی فراوان و غالبا به رنگ قرمز و ساقه‌های هوائی رونده به بلندی حد اکثر ۵ متر و غالبا شاخه‌دار.

ساقه گیاه، علفی و چهارگوشه بوده و در محل گره‌ها دارای برگهای متعددی به صورت چرخه‌ای و فراهم به اشکال سرنیزه‌ای، مستطیلی- بیضوی تا تخم‌مرغی پهن با نوک سیخک‌مانند و نیش‌دار می‌باشد. روناس در گیلان به سبب کاربرد خاص آن در تهیه ماهی شور کاملا شناخته شده می‌باشد و بیشتر در حاشیه باغها، مزارع و شیبهای تند و حاشیه بیشه‌زارها و مناطق دارای نور کافی رشد و نمو می‌نماید. از ریشه روناس در صنعت به عنوان ماده رنگی استفاده می‌شود. مصارف داروئی مختلفی دارد که مهمترین آنها به شرح زیر است:

ریشه روناس مدر، صفرابر و به‌طور خفیف مقوی و قابض، اشتهاآور و قاعده‌آور است. از آن می‌توان در حبس البول و عدم دفع ادرار، ورم و احتقان کلیه، آلبومینوری وجود صفرا در خون و رفع یبوستهای سخت استفاده کرد. در تیره روناس جنسی به نام شیرپنیرGalium spp . دارای گونه‌های متعدد و فراوان است که در غالب نقاط ایران به خصوص در مناطق کوهستانی می‌رویند وGalium verum یکی از مهمترین علفهای هرز جنس مزبور بوده به نام فارسی شیرپنیر (پنجه‌واش) در طب سنتی مصرف می‌گردد. در استان گیلان بیشتر در حاشیه مزارع و مکانهای مرطوب ارتفاعات میان‌بند روئیده و با گلهای زردرنگ خود مشخص می‌شود. اغلب گونه‌هایGalium دارای گلهای سفیدرنگ هستند و همگی آنها دارای برگهای فراهم و چرخه‌ای می‌باشند.

یکی از گونه‌های شیرپنیر که در مناطق مختلف جنگلی استانهای گیلان و مازندران می‌روید با نام علمیGalium hyrcanicum شناخته می‌شود.

شیرپنیرGalium verum از گیاهان داروئی است و خواصی به شرح زیر دارد: اعضای هوائی گیاه دارای خاصیت آرام‌کننده، مدر، قابض و ضد تشنج خفیف است و برای درمان حمله و صرع مورد استفاده قرار می‌گیرد. درد معده را تسکین داده و برای رفع بیماریهای کبدی، آب آوردن انساج، گواتر، اسکوربوت، عدم دفع ادرار و سنگ کلیه مؤثر است، در استعمال خارجی پماد آن روی خنازیر، سودا و بیماریهای جلدی مختلف بی‌تأثیر نیست.

Rosaceae: Rubus anatolicus تمشک درختی: تیره گل سرخ

درختچه‌ای است به بلندی ۱ تا ۲ متر پرشاخه و متراکم و ساقه‌ای معمولاً گوشه و شیاردار و پوشیده از کرکهای خاکستری‌رنگ و تیغ‌دار. برگهای پنجه‌ای ۵ یا ۳ برگچه‌ای، گل‌آذین پانیکول با گلهای صورتی‌رنگ متمایل به قرمز و گاهی سفید آن در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته و میوه‌های آن نیز به‌حالت خوشه‌ای و به رنگ سبز است که به هنگام رسیدن قرمز متمایل به سیاه می‌شود.

این گونه تمشک در گیلان و بیشتر در مناطق دارای نور کافی در حاشیه جاده‌ها، دره‌ها، پیاده‌روها، بیشه‌زارهای روشن، کنار رودها و تپه‌های شنی تثبیت شده ساحلی و اراضی رها شده رشد و نمو می‌نماید.

تمشک در گیلان دارای گونه‌های چندی است که همگی حالت گسترده و خوابیده روی زمین و ساقه‌ای عموما خاردار و برگهای سبزرنگ و میوه‌های توتی‌شکل و سیاه‌رنگ دارند. از گونه‌های دیگر این جنس می‌توان:

Rubus caesius, Rubus hyrcanus, Rubus lanuginosus

را نام برد. میوه تمشک خوشمزه، مطبوع و نشاط‌آور است.
از نظر ترکیبات شیمیائی میوه تمشک دارای مواد زیر است: چربی، پروتئین، هیدراتهای کربن، فسفر، کلسیم، آهن، سدیم، پتاسیم، ویتامین آ، نیاسین، تیامین، رایبوفلاوین، مونوکلوزوئید و ویتامین ث.
تمشک میوه‌ای است که مواد غذائی آن کم است و چون مقدار کمی قند و مواد ازته دارد مصرف آن برای اشخاصی که دیابت یا روماتیسم دارند بی‌ضرر و حتی مفید است. از آنجا که ترشی تمشک کم است کسانی که سوء هاضمه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۷
دارند می‌توانند از آن برای رفع کندی عمل گوارش استفاده کنند. همچنین از آنجا که قند موجود در این میوه از انواع لولوز می‌باشد، مصرف آن برای اشخاصی که مبتلا به بیماری قند می‌باشند بلامانع است.
تمشک، غده‌های مولّد عرق را که تعداد آنها تا ۲ میلیون برآورد شده و در تمام سطح پوست بدن پراکنده‌اند به فعالیت وامی‌دارد و ترشح عرق را زیاد می‌کند.
شربت تمشک مخلوط با آب در مورد تب، سرخک و مخملک، تجویز شده است. شربت سرکه تمشک که با آب مخلوط شود در مورد بیماریهائی که همراه با تب می‌آیند مصرف می‌شود. همچنین در مورد آنژین (گلودرد) آن را غرغره می‌کنند.
تخم و دانه‌های تمشک در معالجه یبوست و خشکی مزاج به طور طبیعی بسیار مؤثّر است و سبب می‌شود که یبوست به کلّی رفع گردد.
شیخ الرئیس ابو علی سینا در کتاب «قانون در طب» چنین می‌نویسد:
«تمشک چندین نوع است: نوعی را علیق الکلب گویند که نسترن باشد.
نوع دیگری هست که علیق بدون کلب است و آن را در فارسی تمشک نامند.
همه اجزای علیق [قابض و خشکاننده است. در بیخ علیق لطافتی همراه گیرندگی موجود است و از این روی سنگ را خرد کند، زخمها را بهم آرد و در علاج قرحه سر [زخم سر] نافع است. برگ یا ثمر رسیده‌اش را بخایند زخم دهان را شفا دهد و لثه را استوار کند. از برآمدگی اطراف چشم [جلوگیری کند].» همچنین در کتاب نسخه‌های تندرستی آمده است که تمشک، خنک، تصفیه‌کننده خون، اشتهاآور، ادرارآور، ضد اسکوربوت (خونریزی لثه‌ها بر اثر فقدان ویتامین ث) و ملیّن می‌باشد و از این گذشته، در معالجه برونشیت، گاستریت (التهاب معده) و سوزش معده نیز بسیار مؤثّر و مفید است. آب تمشک که از فشردن میوه‌های رسیده تمشک به دست می‌آید جهت تهیّه شربت تمشک که به عنوان عامل معطّر و مطبوع در فراورده‌های داروئی، بخصوص محلولات اسیدی است به کار می‌رود. علاوه بر آنچه گفته شد، جوشانده برگ تمشک داروئی است که تا قرن چهاردهم میلادی در موقع وضع حمل و زایمان، در فرانسه به زنان حامله خورانده می‌شد و وضع حمل آنها به سهولت و آسانی انجام می‌گرفت. اکنون این دارو در انگلستان به مرحله آزمایش و تجربه گذاشته شده و صحّت آن در مراحل متعددی به ثبوت رسیده است.

ترشکها: تیره علف هفت‌بند Polygonaceae.: Rumex spp

گیاهانی هستند یکساله یا چندساله علفی با برگهای متناوب و گوشواره‌های لوله‌ای در محل بندها و عموما بندبند با گلهای یک جنسی یا چند جنسی که به صورت چرخه‌ای و فراهم در محور برگها یا در انتهای ساقه قرار گرفته‌اند.

برگها عموما مستطیلی کشیده، سرنیزه‌ای و پیکانی شکل بوده، میوه آنها فندقه عموما بالدار و با حاشیه‌ای کامل یا شرابه‌ای یا مژه‌دار می‌باشند.

غالب گونه‌های ترشکها در مناطق مرطوب حاشیه جویبارها، باتلاقها، رودها و چمن‌زارها و مناطق کوهستانی مرطوب رشد می‌نمایند. شاید بتوان از Rumex conglomeratus به عنوان یکی از معمولی‌ترین گونه‌های ترشکها نام برد که با گلهای کوچک چرخه‌ای و فراوان و ساقه و برگ قرمزرنگش در فصل بهار و تابستان دارای گسترش و پراکنش زیادی در سراسر گیلان است.

از گونه‌های دیگر این جنس می‌توان:

Rumex acetocella/ Rumex scutatus

Rumex: dentatus/ Rumex tuberosus

را نام برد که دو گونه اول بیشتر در دره سفیدرود اطراف منجیل و رودبار و دو گونه آخر بیشتر در اطراف رشت و لاهیجان و انزلی پراکنش دارند.

برگ ترشکها عموما توسط مردم در اوائل بهار به عنوان سبزی آش مصرف می‌گردد. برگ ترشکها در نارسائی عمل دستگاه دفع ادرار مؤثر بوده و در مداوای بیماریهای التهابی، اسکوربوت، امتلاء معده، کمی اشتها، بواسیر، ورم لثه دندان و بیماریهای پوستی بکار می‌رود. در دفع یبوستهای مزمن، زردی و عوارض گواتر می‌توان از ترشک بهره جست.

ضماد مخلوط برگ پخته گیاه با آرد دانه کتان و پیه‌خوک، اثری مفید در رفع دانه‌ها و جوش صورت، سودا و بیماریهای پوستی دارد.

Liliaceae: Ruscus hyrcanus کوله‌خاس: تیره لاله

گیاهی است درختچه‌ای با ساقه‌های زیرزمینی فراوان و با ساقه هوایی ساده یا منشعب و پرشاخه و همیشه سبز با برگهای (ساقه‌های سبزرنگ و برگ نمای) چرمی و خشن با انتهایی خاردار و عموما تخم‌مرغی یا بیضوی- شکل. کوله‌خاس گلهای یک‌جنسی و میوه‌های سته‌ای قرمزرنگ دارد و از گیاهانی است که در جنگلهای شمال ایران عموما به همراه ممرزوراش و بر روی خاکهای آهکی در مناطق شیب‌دار یا در کنار پرتگاهها و بر روی خاک هوموس‌دار جنگلی می‌روید.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۸

Alismataceae: Sagittaria trifolia تیرکمان آبی: تیره تیرکمان آبی

گیاهی است آبزی و رطوبت‌پسند با ساقه‌های زیرزمینی متعدد و ساقه هوایی برافراشته و راست به بلندی ۳۰ تا ۸۰ سانتیمتر با برگهای هوایی شناور یا غوطه‌ور در قاعده ساقه، با دمبرگی بلند و پهنکی پیکانی‌شکل و گلهای سفید و زیبا در طول محور ساقه در گل‌آذینی خوشه‌ای.

تیرکمان آبی یکی از گیاهان رطوبت‌پسند است که به صورت علف هرز در مزارع برنج و در کنار باتلاقها و مردابها و مناطق مرطوب معمولا- می‌روید. در نقاط مختلف گیلان به ویژه در بندر انزلی، اطراف رشت، لاهیجان، فومن و صومعه‌سرا و کلیه

مناطق مناسب کشت برنج می‌روید.

Salicaceae:. Salix spp بیدها: تیره بید

درختان یا درختچه‌هایی هستند خزان‌کننده به ارتفاع ۱۰ تا ۱۵ متر و برگهای متناوب خطی تا واژ تخم‌مرغی یا تخم‌مرغی و سرنیزه‌ای. گلها یک جنسی و به صورت سنبله‌ای دم گربه‌ای‌شکل نر یا ماده و جدای از یکدیگر و عموما واژگون و گاهی راست قرار گرفته‌اند.

بیدها عموما در مناطق مرطوب در کنار جویبارها، حاشیه رودها و نهرهای دارای آب دائمی رویش می‌یابند. این درختان از نظر چوب‌دهی ارزش چندانی نداشته و از تخته حاصل از آنها برای تهیه جعبه و توفال و از ساقه‌های راست آنها در تونل معادن استفاده می‌شود.

بیدها نقش به سزایی در تلطیف هوا دارند و سایه آنها از این نظر واجد اهمیت بوده مشهور است. پوست آنها ارزش داروئی قابل توجهی دارد و خاصیت تب‌بری آن بر کسی پوشیده نیست.

از تخمیر چوب آنها برای تهیه الکل استفاده می‌شود.

بیدها در گیلان و مازندران دارای گونه‌های متعددی است و مشهورترین آنها عبارتند از:

زردبید Salix acmophylla

بیدمشک Salix aegyptiaca

بید مجنون Salix babylonica

Salix elbursensis

Salix excelsa

بید مجنون یکی از درختان زیبای زینتی است که با شاخه‌های واژگون خود زیبایی خاصی داشته و اغلب در کنار خیابانها، پارکها و مناطق تفرجگاهی کشت می‌گردد.

بیدمشک نیز از درختانی است که به خاطر داشتن گلهای سنبله‌ای دم- گربه‌ای‌شکل خود و عطر و بوی خاص مورد توجه مردم می‌باشد و از آن عرقی تهیه می‌گردد که بسیار خوشبو بوده و اغلب به عنوان تب‌بر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Labiatae: Salvia glutinosa نوعی مریم گلی: تیره نعناع

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌ای راست و در بخش فوقانی پرشاخه به بلندی حد اکثر یک متر و پوشیده از کرکهای غده‌ای و برگهای ساده تخم- مرغی- سه گوشه. گل‌آذین متشکل از چرخه‌های ۴ تا ۶ گلی آن‌که به صورت تنک بر روی محور گل‌آذین قرار گرفته‌اند و دارای گلهای بسیار زیبای زردرنگ با نوارهای قهوه‌ای می‌باشد.

این گیاه خاص مناطق جنگلی گیلان و مازندران است و در اطراف جاده اسالم- خلخال و حاشیه جاده‌های جنگلی دارای نور نسبتا کافی رویش می‌یابد.

Salivia nemorosa :Labiatae

گیاهی است علفی و چندساله با ساقه‌های راست و پرشاخه به بلندی حد اکثر ۱۰۰ سانتیمتر و پوشیده از کرکهای زبر و برگهای ساده، مستطیلی- سرنیزه‌ای با قاعده‌ای قلبی.
چرخه‌های گل حاوی ۶ گل متراکم و نزدیک به‌هم با رنگ ارغوانی یا بنفش است که بر روی محور گل‌آذین قرار گرفته‌اند.
گیاه مذکور در گیلان بیشتر در داخل مزارع متروکه و باغها و حاشیه جنگلها و بیشه‌زارها می‌روید.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۴۹

Sambucus ebulus :Caprifoliaceae پلم، آقطی (پلهم، پلهام، شوند): تیره پیچ امین الدوله

گیاهی است علفی چندساله با بوی بد، به ارتفاع حد اکثر ۲ متر و برگهای شانه‌ای بزرگ و متقابل با ۳ تا ۶ جفت برگچه سرنیزه‌ای بیضوی، گلهای سفید و گاهی سفید متمایل به صورتی آن در گل‌آذین انتهایی چتری‌شکل و طبق‌مانند قرار گرفته، میوه آن پس از رسیدن سیاه‌رنگ می‌شود.
پلم یکی از معمولی‌ترین گیاهان منطقه گیلان و مازندران بوده در اغلب نقاط، در حاشیه جاده‌ها، در بستر جنگلهای دارای نور فراوان، در مناطق جنگلی که قطع یکسره می‌شود و در حاشیه مزارع، باغها و در شیبهای تند کناره جاده‌های جنگلی می‌روید.
از مغز ساقه آقطی در آزمایشگاههای شعب مختلف علوم برای تهیه برش از اندامهای گوناگون استفاده می‌شود، پلم گیاهی است که برای چهارپایان سمی بوده، ولی در طب سنتی برای درمان بعضی از دردها توصیه شده است. در طب سنتی ایران به عنوان مدر، معرق، مسکن، ملیّن، معالج گریپ، کم‌کننده شدت سرفه، معالج روماتیسم، نقرس، حبس البول، بادسرخ، انواع بواسیر، زخمهای سوختگی، درد اعصاب، آب آوردگی شکم، استسقاء، گلودرد، عوارض رحم، جوش و کورک، ورم و خارش پوست، متوقف‌کننده کرم‌خوردگی دندان و معالج کچلی مورد استفاده قرار می‌گیرد. تمام اجزاء گیاه اعم از برگ، ریشه، گل و میوه آن مصرف دارویی دارند.

Satureja hortensis :Labiatae مرزه: تیره نعناع

گیاهی است یکساله با ساقه‌ای پرشاخه به بلندی حد اکثر ۳۵ سانتیمتر و برگهای خطی تا خطی- سرنیزه‌ای با نوک کند یا تیز و تقریبا بدون دمبرگ، گل‌آذین طویل و متشکل از چرخه‌های انبوه یا تنک با ۲ تا ۲۰ گل غالبا به هم فشرده و به رنگ بنفش، ارغوانی یا سفید می‌باشد.
مرزه یکی از سبزیهای کشت شده در استان می‌باشد که به عنوان سبزی خوردن و سبزی کوکو مصرف می‌گردد و دارای طعم و عطری بسیار مطبوع است.
از این جنس گونه‌ای دیگر به نام Saturya mutica در گیلان و در منطقه رودبار و منجیل در شیبهای تند کنار جاده‌ها می‌روید.
سرشاخه گلدار مرزه هنگامی که به گل می‌نشیند دارای عطر زیادی بوده و نیرودهنده، تسهیل‌کننده عمل هضم، مقوی معده،

مدر و بادشکن است؛ به‌طور خفیف اثر قابض، ضد نزله و رفع اسهال و دفع کرم دارد؛ در صورت وجود ناراحتیهای معده-روده‌ای، به عنوان آرام‌کننده، علیه نفخ، گازها، اسهالها و انگلهای روده‌ای مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Senecio vernalis :Compositae پیرگیاه: تیره کاسنی

گیاهی است علفی یکساله یا دو ساله با ساقه‌ای برافراشته و راست بدون شاخه یا منشعب و پرشاخه از پائین تا بالا به ارتفاع ۵ تا ۴۵ سانتیمتر به رنگ سبز یا ارغوانی‌شونده و پوشیده از کرکهای بلند پنبه‌ای یا بدون کرک با برگهای قاعده‌ای یا ساقه‌ای بدون دمبرگ، قاشقی- مستطیلی یا واژ سرنیزه‌ای و پوشیده از کرکهای بلند و پنبه‌ای، دارای گلهای مجتمع و کپه‌ای با گلچه‌های کناری زبانه‌ای و زردرنگ و گلهای میانی طبق لوله‌ای و زرد.
پیرگیاه یکی از علفهای هرز مشهور و مهم بهاره مناطق مختلف جلگه‌ای استان بوده و بیشتر بین رشت و انزلی، اطراف رشت، اطراف لاهیجان و بر روی تپه‌های شنی ساحلی بندر انزلی می‌روید. از گونه‌های دیگر یکساله این جنس می‌توان Senecio vulgaris و Senecio glaucus را نام برد که به فراوانی در فصل بهار همراه گونه فوق الذکر، در مناطق یاد شده می‌رویند. گونه‌ای چند ساله از جنس فوق به نام Senecio othonae خاص مناطق جنگلی شمال ایران بوده در جنگلهای استان گیلان رویش دارد.

Sesbania puniceae :Leguminosae تیره نخود

درختچه یا درختی است با ساقه‌ای راست و برافراشته و تاجی منشعب و شاخه‌دار با شاخه‌های استوانه‌ای و نازک با ارتفاع ۲ تا ۴ متر با برگهای مرکب شانه‌ای و برگچه‌های مستطیلی یا واژ تخم‌مرغی- مستطیلی به تعداد ۸ تا ۱۵ جفت و معمولا واژگون، با گلهای متعدد پروانه‌آسای قرمز تیره یا قرمز متمایل به نارنجی خوشه‌ای واژگون، با میوه نیام چهارگوشه بالدار.
گیاه مذکور یکی از گیاهان کاشته شده زیبای شمال ایران در استانهای گیلان و غرب مازندران است که به خاطر رنگ زیبای گل آن، کشت می‌شود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۰
این گیاه بومی مناطق معتدله آمریکای جنوبی است که به اروپا و از آنجا به ایران وارد شده است.

Sigesbeckia orientalis :Compositae علف ملکوتی: تیره کاسنی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای برافراشته و راست و منشعب در بالا و پوشیده از کرکهای فشرده و غده‌دار با برگهای متقابل تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای بدون دمبرگ تا تخم‌مرغی پهن با قاعده‌ای گوه‌ای‌شکل و دمبرگ‌دار و گلهای کپه‌ای، با گلچه‌های زبانه‌ای کناری و لوله‌ای طبقی.
کلیه اجزاء این گیاه تصفیه‌کننده خون و مدر هستند و در مداوای بیماریهای مجاری ادرار و اولسرها و زخمهای غانغرایائی مؤثر می‌باشند. تنطور حاصل از گیاه مزبور را به نسبت مساوی با گلیسیرین مخلوط کرده برای درمان بیماریهای پوست و

ناراحتیهای جلدی به‌کار می‌برند. این تنطور به‌ویژه در رفع بیماریهای پوستی که منشأ طفیلی و قارچ دارند مؤثر است. اگر تنطور آن از گیاه تازه تهیه شود اثر ضد عفونی‌کننده قوی دارد بطوری که با قرار دادن آن بر روی زخمهای آلوده، آنها را ضدعفونی کرده درمان می‌نماید. نام فارسی ندارد؛ فرانسوی‌ها آن را علف ملکوتی Herbe divine و علف چرب Herbe grass می‌نامند.
گیاه فوق الذکر یکی از علفهای هرز مزارع و باغها و جنگلهای تنک با نور فراوان می‌باشد و در استان گیلان در مزارع و باغهای اطراف رودبار، منجیل رشت، آستارا، اسالم، انزلی و لاهیجان رشد می‌نماید.

Compositae: Silybum marianum عکوب: تیره کاسنی

گیاهی است علفی دو ساله یا چندساله با ساقه‌ای منفرد یا منشعب و شاخه‌دار، در بالا به ارتفاع ۳۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر و برگهای طوقه‌ای بدون کرک واژ تخم‌مرغی و دمبرگدار که در امتداد رگبرگها دارای رگه‌های سفیدرنگ و دندانه‌های شدیدا خاردار می‌باشند. برگهای ساقه‌ای اغلب تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای‌شکل و گوشواره‌دار و ساقه آغوش بوده کوچکتر از برگهای طوقه‌ای می‌باشند.
گلهای لوله‌ای نر و ماده قرمزرنگ آنها به صورت مجتمع و کپه‌ای بزرگ که توسط برگهای تغییر شکل یافته‌ای به نام برگه‌های خاردار احاطه شده‌اند قرار دارند.
گیاه فوق الذکر یکی از علفهای هرز حاشیه جاده‌ها و کنار نهر و جویبارها و مزارع آیش بوده در استان گیلان نیز در غالب نقاط در کنار جاده‌های منجیل- رشت، رشت به طرف صومعه‌سرا و فومن و نیز حاشیه جاده‌های بین شهری دیده می‌شود. گیاه مذکور دارای برگهای تلخ است و لیکن در کشورهای اروپائی اغلب به مصرف تغذیه می‌رسد. جنبه‌های داروئی عکوب مخصوصا میوه آن در طب سنتی بسیار باارزش است. میوه این گیاه حاوی لیپیدها، آلبومینها، اسانسهای روغنی و فلاونوئیدهای مهم سیلبین و سیلی‌مارین بوده داروی مؤثری علیه ناراحتیهای کیسه صفراست و در صورت آسیب‌دیدگی بافت کبد آن را ترمیم می‌کند. در پائین آوردن فشار خون، درمان سردردهای یک‌طرفه (میگرن)، اختلالات جهاز هاضمه، فراخ شدن سیاهرگها، دریاگرفتگی و عوارض ناشی از مسافرت با ترن و اتومبیل تأثیر قابل توجهی دارد. پزشکان سنتی برگ و میوه این گیاه را مسهل صفرا دانسته برای درمان دردهای مربوط به طحال و همچنین دفع سنگهای صفراوی و یبوستهای مزمن تجویز می‌کنند. مصرف گیاه حتی به‌طور مداوم هیچگونه مسمومیتی ایجاد نمی‌کند. از برگهای گیاه در تهیه سالاد و از ریشه آن در تهیه برخی غذاها و مرباها استفاده می‌شود.
ریشه و اعضای هوائی عکوب طعم تلخ و اثر اشتهاآور، مقوی و تب‌بر دارد. دانه گیاه دارای آمیدون، مواد آلبومینوئیدی و یک ماده روغنی می‌باشد و مصرف دانه له‌شده آن برای درمان بیماریهای مختلف توصیه شده است.
گیاه مزبور نام فارسی ندارد؛ به عربی آن را عکوب، شوک الدمن و شوک النصاری می‌خوانند.

Cruciferae: Sisymbrium officinale خاکشیر: تیره شب‌بو

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای منشعب و پرشاخه به بلندی ۲۰ تا ۸۰ سانتیمتر با برگهای قاعده‌ای دمبرگدار و طوقه‌ای و

گلهای زردرنگ سنبله‌ای نسبتا طویل در انتهای شاخه‌ها و میوه‌های خرجین مخروطی‌شکل کوتاه به طول ۱۱ تا ۱۷ میلیمتر.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۱
گیاه فوق الذکر معمولاـ در کنار جاده‌ها و پیاده‌روها و زمینهای متروکه می‌روید، در گیلان گیاهی تقریبا معمولی و همه‌جا پراکنده بوده و در کنار جاده‌های جنگلی، حاشیه مزارع، پیاده‌روها و باغها رویش می‌یابد و در فصل بهار یکی از گیاهان غالب مناطق مختلف استان گیلان است.
در ایران از این‌گونه استفاده داروئی نمی‌شود و گونه دیگری که به خاکشیر معروف است و نام لاتین آن Descurainia sophia است مورد استفاده قرار می‌گیرد. گیاه مذکور نیز علف هرز مزارع آیش، مزارع گندم، غلات و حاشیه مزارع و باغها است. دانه‌های خاکشیر بیشتر به عنوان خنک‌کننده با آب و یخ همراه شربتها مصرف گردیده و در فصل تابستان در برخی آب‌میوه‌فروشیها فروخته می‌شود، خاکشیر نیرودهنده، ضد اسکوربوت، مدر، خلط‌آور بوده و برای بهبود بیماریهای حنجره بکار می‌رود، جوشانده گیاه خاکشیر در رفع اسهالهای ساده، اخلاط خونی و درمان ترشحات زنانگی مفید است.

Liliaceae: Smilax excelsa از ملک (کامپوره، شنگیله، کفله‌بور، والی‌گیله): تیره لاله

درختچه‌ای است بالارونده با ساقه‌ای خاردار به طول حد اکثر ۲۰ متر با برگهای متناوب تخم‌مرغی پهن دایره‌ای تا شبه قلبی و دمبرگی بلند با دو زایده پیچک‌مانند. گلهای کوچک آن به تعداد ۲ تا ۱۴ عدد بر روی دمگل آذین بلندتر از دمبرگ به صورت محوری و چتری‌شکل قرار گرفته میوه‌های سته‌ای آن پس از رسیدن قرمزرنگ می‌گردد.
از ملک در مناطق جنگلی شمال، حاشیه جاده‌ها، جنگلهای مخروبه، بیشه‌زارها و مناطق دارای نور کافی رشد می‌نماید. در گیلان نیز در غالب نقاط جنگلی جلگه‌ای و مخروبه می‌روید.
ریشه این گیاه و گونه‌های دیگری از آن‌که در نواحی جنوبی مکزیک و کشورهای مجاور آمریکای مرکزی تا حوزه آمازون می‌رویند، تحت نام ریشه سالسپاری وارد بازار تجارت می‌شود.
قسمت مورد استفاده این گیاه ریشه آنهاست که به صورت عاری از ریزوم (اعضای زیرزمینی) و یا دارای ریزوم و حتی همراه با قسمتی از ساقه گیاه، در معرض استفاده‌های درمانی قرار می‌گیرد.
در گذشته به عنوان تصفیه‌کننده خون مصارف زیاد داشته است. طب سنتی آن را برای درمان بیماریهای جلدی، اگزما و داء الصدف توصیه می‌کند.
باید دانست که سالسپاریهای داروئی عموما فاقد تانن‌اند و فقط بعضی از انواع آنها مانند S .excelsa L که در ایران می‌روید و S .prolifera Roxb دارای ماده مذکور می‌باشند.
S. excelsa L
در منطقه وسیعی از گیلان می‌روید و به اسامی زیر موسوم است:
ملک و از ملکی در لاهیجان و رودسر، شنگیله در آستارا، کفله‌پور در گرکانرود، والی‌گیله در بندر انزلی، تمیس و کامپوره در اطراف رشت، کامپورک در صومعه‌سرا، شات‌دانه در دیلمان، کلکادانه در بعضی نواحی گیلان و بالیکا در درفک.

Solanaceae: Solanum dulcamara تاجریزی پیچ: تیره سیب‌زمینی

گیاهی است بالارونده و پیچنده با ساقه‌ای چوبی، برگهائی دمبرگدار تخم‌مرغی تا تخم‌مرغی- سرنیزه‌ای و گلهای بنفش‌رنگ در گل‌آذین گرزن محوری یا انتهائی و میوه سته‌ای آبدار قرمزرنگ.

گیاه فوق الذکر یکی از درختچه‌هائی است که در غالب نقاط شمالی ایران در کنار دریاچه‌ها، مناطق مرطوب و باتلاقها، حاشیه و بستر رودها رشد می‌نماید. برای مثال در استان گیلان در روگاههای مرداب انزلی مانند نهنگ- روگا یا سایر مسیرهای رودخانه‌ای مرداب به طرف دریا از کنار روگاهها در میان نیها و سایر گیاهان همراه رشد می‌نماید.

از نظر طب سنتی تاج‌ریزی پیچ به‌طور ملایم اثر ملیّن، مدر، نیرودهنده، معرق، تصفیه‌کننده خون و کمی مخدر دارد. در مداوای بیماریهای جلدی مزمن مانند اگزما، خارش سودا و تب‌خال مؤثر است و برای رفع درد استخوان، ترشحات زنانگی، استسقاء، برونشیتهای مزمن، نزله مزمن، سیاه‌سرفه، آسم، نقرس، روماتیسم، زردی، آلبومینوری مورد استفاده قرار می‌گیرد. مصرف فرآورده‌های آن به میزان زیاد ایجاد مسمومیت می‌نماید.

Solanaceae: Solanum melongena بادنجان، بادمجان: تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای نسبتا ضخیم و راست و پرشاخه به

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۲

ارتفاع ۳۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر و برگهای دمبرگدار تخم‌مرغی بزرگ. گلهای نسبتا بزرگ، منفرد سفید یا سفید متمایل به بنفش با دم‌گلی بلند و خمیده به طرف پائین در محور برگها و میوه سته‌ای بزرگ به اشکال تخم‌مرغی، گلابی‌شکل، استوانه‌ای طویل و غیره ... به رنگ ارغوانی تیره یا بنفش تیره.

بادنجان یکی از گیاهان زراعی معروف است که در غالب نقاط ایران از جمله در گیلان در مزارع کشت می‌گردد و میوه آن (بادنجان) در غالب فصول سال به طرق گوناگون به مصرف تغذیه می‌رسد.

Solanaceae: Solanum nigrum سگ‌انگور: تیره سیب‌زمینی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست به ارتفاع ۱۰ تا ۷۰ سانتیمتر، پرشاخه و برگهای تخم‌مرغی یا تخم‌مرغی- بیضوی و گلهای کوچک و سفیدرنگ در گل‌آذین خوشه گرزن با گلهای ۵ تا ۱۰ تایی و میوه سته آبدار سیاه‌رنگ که به تدریج پس از رسیدن نارنجی‌رنگ می‌گردد.

سگ‌انگور یکی از علفهای هرز حاشیه رودخانه، سواحل دریا، زمینهای مخروبه و مزارع زراعی می‌باشد که در غالب نقاط گیلان به خصوص در زمینهای زراعی و مناطق جنگلی دارای نور نسبتا کافی رشد می‌نماید.

اثرات دارویی آن در طب سنتی شناخته شده است، سگ‌انگور مخدر بوده به علت داشتن سولانین تسکین‌دهنده است. در استعمال خارجی، برگهای تازه و له‌شده آن بر روی اولسرهای دردناک، ترک نوک پستان و بواسیر اثر درمانی دارد.

جوشانده آن به صورت امولسیون و حمام موضعی بر روی ورمها و قسمتهای ملتهب و دردناک پوست قرار داده می‌شود، به علاوه در سوختگیها، کوبیدگی و بیماری جلدی ناراحت‌کننده اثر مسکن و شفابخش دارد. ضماد آن درد روماتیسم مفصلی حاد را تسکین می‌دهد.

Solanaceae: Solanum tuberosum سیب زمینی: تیره سیب زمینی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های زیرزمینی دارای غدد (سیب زمینی) فراوان در انتها و ساقه هوایی راست و پرشاخه به ارتفاع ۳۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر عموما چهارگوشه و برگهای شانه‌ای فرد با ۳ تا ۴ جفت برگچه کامل تخم‌مرغی و برگچه‌های کوچکتری در میان آنها؛ دارای گلهای سفید یا متمایل به بنفش در گل‌آذین گرزن انتهایی، و میوه هوایی سته آبدار سبزرنگ با دانه‌های متعدد.

سیب زمینی بومی قاره آمریکا بوده در ایران گیاهی کشت شده است و اگر چه در گیلان جز در مناطق کوهستانی و در روستاهای دوردست که از رطوبت دریا به دورند کشت نمی‌شود و لیکن انواع آن به نامهای سیب‌زمینی استانبولی، پشندی، آلفا و ... به صورت روزمره در غذای مردم دیده می‌شود و در غالب سبزی‌فروشیها و مغازه‌ها عرضه می گردد. اعضاء سبز گیاه مانند برگ و ساقه به علت داشتن سولانین اثر مخدر و آرام‌کننده دارد و دردهای عصبی روماتیسمی، نزله‌های مزمن ششی، سرفه‌های خشک، اسهالهای همراه با حالات تحریکی را معالجه می‌نماید. غده سیب‌زمینی ضد اسکوربوت و نرم- کننده می‌باشد و مصرف آن برای مبتلایان به بیماری قند توصیه می‌شود، سیب زمینی تازه یا رنده شده بر روی سوختگیهای سطحی بدن اثر تسکین دهنده دارد.

Sparganiaceae: Sparganium neglectum توروف: تیره اسپارگانیاسه

گیاهی است علفی چندساله و رطوبت‌پسند و پایابی یا آبزی، یکپایه با ساقه‌های زیرزمینی نسبتا ضخیم و پراکنده و ساقه هوایی راست و برافراشته منشعب و شاخه‌دار در بخش فوقانی به ارتفاع ۲۵ تا ۱۲۰ سانتیمتر و برگهای دو ردیفی بلند و راست و ناوی‌شکل و سه‌گوشه‌ای و در قاعده غلاف‌دار که گاهی از ساقه بلندتر می‌باشند.

گلهای سفید در انتها قهوه‌ای یا سیاه‌رنگ آن به صورت مجتمع و کپه‌ای کروی در کنار یکدیگر قرار گرفته‌اند و کپه‌های حاوی گلهای ماده غالبا در پائین و گلهای نر در بالا، حول محور گل‌آذین منشعب و شاخه‌دار دیده می‌شوند.

گیاه مذکور در ایران در غالب نقاط معتدله در کنار برکه‌های آب و چشمه‌سارهای آب شیرین، باتلاقها و مردابهای دارای عمق کم می‌روید. در گیلان در مرداب انزلی، آبگیرها و برکه‌های اطراف رشت، فومن و صومعه‌سرا، گاهی در کنار نهرهای موقت حاشیه جاده‌های بین شهری در فصل بهار دیده می‌شود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۳

Leguminosae: Spartium junceum طاووسی: تیره نخود

درختچه‌ای است راست و پرشاخه با ساقه‌ای شیاردار و شاخه‌های سازوییی‌شکل و برگهای کم و کوچک و غالبا ریزان ساده و بیضوی باریک به طوری که گیاه عموما بدون برگ به نظر می‌رسیده شاخه‌های سبزرنگ آن بیشتر جلب توجه می‌نماید.

گلهای پروانه‌آسای زرد طلایی آن، عموما در خوشه‌های ۵ تا ۲۰ گلی در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته‌اند.

طاووسی در ایران عموما به عنوان گیاهی زینتی کاشته می‌شود و در استان گیلان به خصوص در شهرهای بزرگ رشت،

لاهیجان و فومن در پارکها، حاشیه خیابانها و گاهی حیاط منازل کشت می‌شود.

Chenopodiaceae: Spinacia oleracea اسفناج: تیره چغندر

گیاهی است دوپایه و یکساله با برگهای غالبا طوقه‌ای متناوب و دمبرگ بلند و پهنک غالبا دلتایی یا پیکانی و گل‌آذین گرزن- پانیکول انتهایی و میوه‌ای خاردار.

اسفناج یکی از گیاهان کاشته شده مناطق مختلف کشور و در ردیف سبزیهای خوراکی است که سرشار از ویتامینهای آ. ب. ث و د و مواد کانی و املاح مختلف نظیر آهن و فسفات می‌باشد. اسفناج مصارف دارویی فراوانی دارد که برای اغلب مردم شناخته شده است. انواع وحشی آن گاهی در مزارع به صورت علف هرز دیده می‌شود.

اسفناج از نظر غذایی اهمیت زیادی دارد و به علت داشتن آهن، فسفات و کلروفیل برای مبتلایان به کم‌خونی بسیار مفید بوده، سهولت دفع مواد از روده بزرگ را میسر می‌سازد.

مؤلف کتاب «گیاهان دارویی» می‌نویسد: از نظر ترکیبات شیمیایی اسفناج تازه دارای ۹۳ درصد آب، مواد البومینوئیدی، مواد چرب، مواد قندی، کلروفیل، لسیتین، سکرتین، ید، فسفر، آهن، ارسنیک، املاح پتاسیم و کلسیم، مخصوصا اکسالاتهاست. اسفناج را از نظر ترکیب شیمیایی و تأثیری که در بدن می‌گذارد، می‌توان شبیه oxalis (ترشک) ها دانست. اسفناج به جهت دارا بودن آهن نیز در میان سبزیها بی‌همتاست. از این نظر گویچه‌های قرمز خون را زیاد می‌کند و بهترین غذا برای زنان باردار و اشخاص کم‌خون می‌باشد.

همچنین به جهت داشتن منیزیم تا حدودی جلوی پیشرفت سرطان را می‌گیرد، محرک کلیه‌ها بوده، کار و فعالیت آنها را زیاد می‌کند.

اسفناج به علت دارا بودن سکرتین که در سال ۱۹۲۴ میلادی وسیله دبرف Dobreff کشف شد، اثر نیرودهنده بر روی ترشحات معده، روده، لوزالمعده دارد. ترشحات صفرا را افزایش می‌دهد و حرکات دودی‌شکل روده را تقویت می‌کند. با آن‌که غذاهای ساده‌ای که با اسفناج تهیه می‌شود زیاد لذت‌بخش نیست مع هذا مصرف آن در تغذیه کودکان و به عنوان غذای کامل دوره نقاهت، کم‌خونی دختران جوان، بیماریهای حاد، بیماریهای مقاوم پوست، اسکوربوت و همچنین به عنوان تقویت اعصاب برای کسانی که کارهای فکری دارند توصیه شده است.

مصرف اسفناج پخته، در طب سنتی برای رفع سرفه‌های خشک، آسم، گرفتگی صدا، یبوست، قولنجهای کبدی، رماتیسم، نقرس و کمی ترشحات شیر معمول است. در موارد کمبود ویتامینهای بدن، مصرف شیره تازه اسفناج، مؤثرتر از اسفناج پخته ذکر شده است. علاوه بر آن در گذشته از اسفناج نوعی شراب تهیه می‌گردید که در خونرویها به منظور رفع کم‌خونی افراد مبتلاـ به این بیماری به کار می‌رفت. برای این کار نیز از ۴ قسمت شراب و یک قسمت شیره برگهای پخته اسفناج استفاده می‌شود.

علاوه بر آنچه که ذکر گردید، ضماد خام اسفناج جهت مداوای ورمها و گزیدگی زنبور و باز کردن دمل نافع است. مالیدن پخته این سبزی مخلوط با سفیدآب جهت جوشهای جلدی نیز نتیجه‌بخش می‌باشد. تخم اسفناج جهت درد کبد، درد دل و درد سر مفید است. اسفناج لثه‌ها را سفت می‌کند و از تباهی و فساد دندان به علت دارا بودن آهن می‌کاهد. اگر پارچه پشمی را با آب اسفناج بشوئید، شفاف و براق می‌شود.

بیماران مبتلا به ورم مفاصل و سنگهای کیسه صفرا نباید اسفناج را زیاد مصرف کنند. زیرا وجود اکسالات موجود در اسفناج برای این قبیل بیماران

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۴

مضر است و باعث تشدید کسالت آنان می گردد.

Stachys byzantina :Labiatae گوش‌بره: تیره نعناع

گیاهی است علفی چندساله، با شاخه‌های عقیم به همراه ساقه باروری به بلندی حد اکثر یک متر و غالبا ساده و ندرتا دارای شاخه‌های تنک. در بخش فوقانی پوشیده از کرکهای پنبه‌ای- بلند یا کرکهای هلوئی- پتوئی و برگهای قاعده‌ای قاشقی- مستطیلی تا سرنیزه‌ای پهن و پوشیده از کرکهای پتوئی- ابریشمی تا تار عنکبوتی. چرخه‌های گلدار متشکل از ۱۵ تا ۲۰ گل عموما تنک در طول محور گل‌آذین و چرخه‌های انتهایی متراکم و نزدیک به هم به رنگ قرمز صورتی.

گیاه فوق الذکر که بیشتر در استانهای گیلان و مازندران رویش داشته در مناطق دارای نور کافی می‌روید، هیچگونه ارزش علوفه‌ای نداشته و عموما به صورت گیاهی مهاجم و بدخوراک جلوه می‌نماید و در گیلان بیشتر در مراتع دارای نور کافی و مخروبه رویش می‌یابد.

گونه‌های چندی از این جنس در مناطق مختلف گیلان می‌رویند که عبارتند از:

Stachys fruticulosa/ Stachys persica

Stachys inflata/ Stachys pubescens

Stachys lavandulifolia/ Stachys spectabilis

در مناطق مختلف استان گیلان رویش می‌یابند.

گونه Stachys lavandulifolia با نام فارسی چای کوهی به عنوان بادشکن در طب سنتی مصرف می گردد.

Stellaria media :Caryophyllaceae دانه قناری، سبزه‌واش: تیره میخک

گیاهی است یکساله علفی گسترده روی سطح زمین یا به‌ندرت راست و برافراشته با برگهای قاعده‌ای متقابل قلبی‌شکل یا تخم‌مرغی و برگهای بالایی اغلب بزرگتر از برگهای پائینی. گلهای سفیدرنگ ۵ گلبرگی آن‌که به علت داشتن بریدگی عمیق ۱۰ تایی بنظر می‌رسند در گل آذین متراکم و چترمانند و گاهی تنک و پراکنده قرار گرفته‌اند.

گیاه فوق الذکر از نظر شکل اندامها بسیار متنوع است و تقریبا علف هرزی بشمار می‌آید که در همه‌جا مخصوصا در مزارع، باغچه‌ها، پیاده‌روها و گلدانها می‌روید.

Syringa persica :Oleaceae یاس بنفش: تیره زیتون

درختچه‌ای است با ساقه‌ای خاکستری رنگ به ارتفاع حد اکثر ۳ متر و خزان‌کننده با برگهای متقابل ساده تخم‌مرغی یا

سرنیزه‌ای و گلهای بنفش یا سفید یا بنفش متمایل به قرمز خوشه‌ای و بسیار معطر و میوه کپسول با دانه‌های بالدار.
یاس بنفش درختچه‌ای است که در غالب نقاط ایران در پارکها، حیاط منازل و باغچه‌ها کشت می گردد. در گیلان در بلوارها و حیاط منازل و پارکها کشت می‌شود. عطر یاس بنفش بسیار مشهور و دل‌انگیز است.

Tamus communis :Dioscoraceae تمیس، رزک: تیره تمیس

گیاهی است علفی چندساله پیچان و بالارونده با غده زیرزمینی به قطر ۲۰ سانتیمتر یا بیشتر، سیاه‌رنگ با ساقه‌ای نازک به طول حد اکثر ۴ متر، کم شاخه، شیاردار، بدون کرک با برگهائی متناوب تخم‌مرغی، قلبی‌شکل به رنگ سبز روشن. گلهای آن کوچک، زردرنگ و یک جنسی است. گلهای نر و ماده از یکدیگر جدا و غالبا به صورت خوشه‌ای یا سنبله‌ای محوری قرار گرفته‌اند.
میوه سته‌ای شبه کروی و سبزرنگ آن پس از رسیدن قرمز می‌شود.
تمیس از گیاهانی است که در استانهای شمالی ایران در مناطق جنگلی و بیشه‌زارها می‌روید. در استان گیلان نیز در جنگلهای اسالم، شفارود، فومن و ماسوله، اطراف لاهیجان و رشت و ارتفاعات مرتعی مشجر اطراف عمارلو و دیلمان می‌روید.

Tanacetum parthenium :Compositae بابونه گاوی: تیره کاسنی

گیاهی است علفی چندساله با ساقه‌های متعدد و پرشاخه به ارتفاع ۲۰ تا ۶۰ سانتیمتر با برگهای مرکب به رنگ سبز که دمبرگهائی بلند دارند.
کاپیتولهای گیاه دارای دو نوع گل است: گلچه‌های کناری زبانه‌ای به رنگ سفید و به تعداد ۱۰ تا ۲۰ عدد و گلهای لوله‌ای به رنگ زرد با تعداد زیاد در ناحیه وسط (بر روی صفحه طبق).
بابونه گاوی گیاهی است که در اغلب نقاط معتدله و معتدله سرد ایران بر روی دیواره‌های سنگی دارای رطوبت، در چمن‌زارهای مرطوب، مناطق مخروبه، حاشیه رودخانه‌ها و گاهی در مناطق جنگلی بر روی لبه‌ها و دیواره‌های سنگی می‌روید.
در گیلان نیز در کناره رودخانه‌های جنگلی، در مناطق کوهستانی دارای جریانهای آب و بر روی دیواره‌های سنگی با شیب تند می‌روید.
گلهای بابونه گاوی نیز گاهی به مصرف داروئی در طب سنتی می‌رسد.

Teucrium hyrcanicum :Labiatae تیره نعناع

گیاهی است چندساله علفی با ساقه‌ای راست به ارتفاع ۳۵ تا ۷۵ سانتیمتر و کرک‌آلود، دارای برگهای دمبرگ‌دار تخم‌مرغی-سرنیزه‌ای و گل‌آذین
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۵
خوشه‌ای سنبله‌مانند و متراکم و گلهای قرمز- صورتی.

گیاه مذکور خاص منطقه رویشی هیرکانی حوزه دریای خزر می‌باشد و در حاشیه جاده و کنار آبراهه‌ها و مناطق دارای نور نسبتا فراوان رویش می‌یابد.

Teucrium polium :Labiatae مریم نخودی: تیره نعناع

گیاهی است علفی چندساله با قاعده‌ای خشبی، به ارتفاع ۱۰ تا ۴۰ سانتیمتر، گسترده روی زمین یا راست و برافراشته با کرکهای سفید متمایل به خاکستری یا کرکهای پتوئی- پنبه‌ای یا فردار. برگهای مستطیلی‌شکل تا واژ تخم‌مرغی باریک یا خطی، معمولاً پوشیده از کرکهای پتوئی. گل‌آذین کپه‌ای و سرسان با گلهای سفیدرنگ. گیاه فوق الذکر در گیلان بیشتر در مناطق رودبار و ارتفاعات بالای کوهستانی و مناطق مرتعی رویش می‌یابد و ارزش داروئی آن بر اغلب مردم شناخته شده است. سرشاخه گلدار گیاه اثر مقوی، نیرودهنده و ضد تشنج دارد و اگر گرد آن وارد بینی شود مخاط بینی را تحریک و ایجاد عطسه می‌نماید. مصرف آن در رفع سردرد، ضعف عمل دستگاه تغذیه، بیماریهای دستگاههای تناسلی و میزراه، تأخیر یا عدم وقوع قاعدگی به علت ضعف تأثیر به سزائی دارد.

Thymus spp .:Labiatae آویشنها: تیره نعناع

گیاهانی هستند علفی چندساله و با قاعده خشبی و به صورت پشته‌ای یا گسترده بر روی زمین با ساقه‌های متعدد به بلندی حد اکثر ۲۵ سانتیمتر و برگهای کامل (ساره) تخت (پهن) و حاشیه برگشته بدون دمبرگ یا دمبرگدار.
آویشنها در مناطق مختلف گیلان به خصوص مراتع ییلاقی و مناطق کوهستانی رویش می‌یابند. عامل مؤثر در شناخت این گیاهان عطر فراوان و دل‌انگیز آنها است. آویشنها با گلهای ارغوانی، صورتی، سفید یا کرم رنگ خود به مناطق کوهستانی و شیبهای تند ارتفاعات مرتعی زیبائی خاصی می‌بخشند.
گونه‌های چندی از این جنس در گیلان می‌رویند که عبارتند از:

Thymus fallax/ Thymus pubescens

Thymus fedtschenkoi/ Thymus transcaucasica

Thymus Kotschyanus

کلیه گونه‌های مزبور با نام آویشن شناخته می‌شوند.
آویشنها در ایران به عنوان داروهای گیاهی کاملا شناخته شده‌اند و عموما بادشکن، مقوی معده، خلط‌آور، ضد تشنج و مدر و قاعده‌آور می‌باشند. دم- کرده سرشاخه‌های گلدار آنها را در رفع اسپاسمها و حالات تشنجی دستگاه تنفس و درمان گریپ، سیاه‌سرفه، آسم مرطوب، نزله‌های مزمن بکار می‌برند و خاصیت مقوی، نیرودهنده، ضد عفونی‌کننده، تنظیم دستگاه گردش خون و مراکز عصبی و ضربان قلب دارند.

Thymus Serpoyllum سوسنبر کوهی: تیره نعناع

سوسنبر کوهی گیاهی است پایا به ارتفاع ۱۰ تا ۲۰ سانتیمتر با برگهای کوچك و رگبرگهای مشخص، با شاخه‌های خیلی کوتاه و اغلب پوشیده از کرك. دارای گلهای سفید کوچك به صورت مجتمع و خوشه‌ای. این گیاه در برخی از نقاط گیلان به ویژه در ارتفاعات منجیل می‌روید.

سوسنبر کوهی یکی از اقسام سوسنبر است که از نظر خواص درمانی شبیه سایر اقسام سوسنبر می‌باشد. مقوی قلب، نیروبخش، مقوی معده و بادشکن است.

طب سنتی از این گیاه برای درمان ضعف معده، اختلالات هاضمه، دل‌بهم‌خوردگی، انواع قولنج و اسهال استفاده می‌کند و خواص درمانی مختلفی برای آن قائل است از قبیل: ادرارآور، معرق، بازکننده عادت ماهانه، ضد کرم، ضد عفونی‌کننده.

زیاده‌روی در خوردن سوسنبر برای زنان باردار مضر است، زیرا امکان دارد موجبات سقط جنین را فراهم سازد.

Tiliaceae: Tilia platyphyllos subsp .caucasica نرمدار، نمدار، زیزفون: تیره نمدار

درختی است به ارتفاع ۳۵ تا ۴۰ متر با تنه‌ای راست و ضخیم به قطر حد اکثر یک متر با پوستی به رنگ خاکستری تیره و شیاردار و تاجی گسترده و پرشاخه و برگهائی تخم‌مرغی‌شکل با قاعده‌ای قلبی یا قلبی مورب یا بریده مورب و دمبرگی بلند. گلهای گرزنی آن بر روی برگه‌ای زبانه‌ای‌شکل بدون کرك به رنگ زرد متمایل به سبز به طول حد اکثر ۹ سانتیمتر قرار گرفته و میوه‌های شبه کروی یا گلابی‌شکل آن پوشیده از کرکهای مخملی یا پتوئی است.

نمدار یکی از گونه‌های جنگلی شمال ایران است که عموما در دشتها و جلگه‌های جنگلی تا ارتفاعات میان‌بند رشد می‌نماید و چوب آن ارزش صنعتی زیادی ندارد. گل‌آذین آن دارای خاصیت دارویی بوده در طب سنتی به مصرف می‌رسد و امروزه گونه‌های اروپائی آن نیز به خاطر استفاده‌های داروئی گاهی در ایران کشت می‌شود.

برگ و گل انواع مفید گونه‌های نمدار (زیزفون) در طب سنتی به عنوان ضد تشنج، آرام‌کننده و نرم‌کننده مورد استفاده قرار می‌گیرد. اثر ضد تشنج آنها نیز مربوط به اسانسی است که در گلهای این درخت وجود دارد و بوئی ملایم و مخصوص از آنها استشمام می‌گردد.

نوع مفید و داروئی این درخت که در جنگلهای بین کهدم و رستم‌آباد و همچنین سفیدرود می‌رویدTilia platyphyllos نام دارد که در طب سنتی به فراوانی در درمان سرماخوردگی، سردرد، سوء هاضمه و ناراحتیهای عصبی به کار می‌رود. نمدار حاوی گلوکزیدهای فلاونوئیدی است، ولی عاری از مشتقات گزانتین است. گرچه این گیاه از نظر پزشکی مدرن مصرفی ندارد،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۶

ولی می‌توان دم‌کرده آن را به عنوان یک نوشیدنی عاری از کافئین به کار برد.

قابل یادآوری است که در کتاب «مفردات پزشکی و گیاهان داروئی» برگ و گل انواع مختلف گونه‌های نمدار در طب سنتی در درمان سرماخوردگی سردرد، سوء هاضمه و ناراحتیهای عصبی بکار می‌رود، در صورتی که در کتاب «گیاهان داروئی» فقط برای گونه مفید این درخت، خواص درمانی ذکر شده است.

Umbelliferae: Torilis arvensis ماستونک: تیره چتریان

گیاهی است علفی یکساله به بلندی حد اکثر ۱۰۰ سانتیمتر و پرشاخه، با برگهای گوناگون مرکب یک تا دو بار شانه‌ای. دارای گلهای سفید یا سفید متمایل به صورتی در گل‌آذین چتری با شعاعهای ۲ تا ۱۲ تائی و میوه تخم‌مرغی‌شکل و پوشیده از خارهای راست یا خمیده.
این گیاه یکی از علفهای هرز گیلان بوده در غالب نقاط در حاشیه جاده‌ها، پیاده‌روها، مزارع و باغها و شیبهای تند حاشیه‌ای جاده‌های جنگلی و زمینهای زراعی متروکه می‌روید و به سبب داشتن خار، میوه‌اش به لباس و پوست حیوانات اهلی می‌چسبد. از گونه‌های دیگر آن Torilis heterophylla نیز در غالب نقاط استان دارای پراکنش و گسترش می‌باشد.

Trapa natans :Trapaceae : سرکوله‌خیز، سرکنجه‌خیز: تیره سرکوله‌خیز

گیاهی است علفی یکساله با برگهای شناور و غوطه‌ور در آب، برگهای غوطه‌ور آن خطی و باریک و برگهای شناور آن، که بیشتر جلب توجه می‌نماید، به صورت لوزی و با دمبرگهایی دارای تورم دوکی‌شکل می‌باشد. گلهای آن سفیدرنگ و میوه‌اش چوبی همراه با زوائد سخت و خاردار است.
سرکوله‌خیز خاص مناطق باتلاقی با آب راکد یا با جریان ملایم و نسبتا کم- عمق می‌باشد و در مرداب انزلی که یکی از رویشگاههای این گیاه است به صورت متراکم و نزدیک به‌هم روئیده محیط مناسبی را برای تخم‌گذاری پرندگان مهاجر به وجود می‌آورد. میوه این گیاه گاهی توسط افراد بومی برای تغذیه مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Tribulus terrestris :Zygophyllaceae خارخسک: تیره قیچ

گیاهی است علفی یکساله، گسترده روی سطح زمین با ساقه‌ای به طول ۱۵ تا ۸۰ سانتیمتر و شاخه‌های جوان و برگهای پوشیده از کرکهای نقره‌ای و برگهای مرکب شانه‌ای زوج با ۱۰ تا ۱۶ برگچه و برگچه‌های تخم‌مرغی یا بیضوی که غالبا دارای قاعده نامتقارن به صورت متقابل هستند. گلهای منفرد زردرنگ آن در محور برگها قرار گرفته‌اند. میوه آن مرکب از ۵ برچه به هم پیوسته است که هر برچه حاوی ۲ شاخ بلند خارمانند و شاخکهای کوتاهتر خاری و کرکهای فراوان و گاهی نیز بدون کرک می‌باشد.
خارخسک که یکی از علفهای هرز مزارع آیش و مناطق شنی است در گیلان بر روی شنهای ساحلی بین رشت و انزلی و اطراف انزلی گسترش داشته دارای خواص داروئی فراوان است. خواص داروئی قسمتهای مختلف این گیاه به ویژه قابض بودن آن در طب سنتی ایران کاملا شناخته شده است.

Trifolium spp .:Leguminosae شبدرها: تیره نخود

گیاهانی هستند یکساله یا چندساله علفی با ساقه‌ای برافراشته یا عموما
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۷
گسترده روی سطح زمین و اغلب دارای بوی کومارین و برگهای ۳ برگچه‌ای و گلهایی به رنگ سفید، زرد، ارغوانی یا قرمز،

در گل‌آذینی کپه‌ای و سرسان و یا خوشه‌ای کوتاه در انتهای شاخه‌ها و یا محور برگها و میوه‌های نیام کوتاه و ناشکوفای یک یا دو دانه‌ای کوتاهتر از کاسه گل.

شبدرها گیاهانی عموما رطوبت‌پسند بوده، اغلب در چمنزارها و مناطق دارای نور کافی رشد می‌نمایند. گونه‌های شبدر دارای ارزش علوفه‌ای قابل توجه هستند و گونه‌های اصلاح شده‌ای نیز از این جنس در مزارع کشت می‌گردد.

گونه‌هایی از این گیاه که در گیلان می‌رویند عبارتند از:

Trifolium angustifolium/ Trifolium micranthum

Trifolium arvense/ Trifolium ochroleucum

Trifolium campestre/ Trifolium physodes

Trifolium carescens/ Trifolium pratense

Trifolium chusii/ Trifolium repens

Trifolium fragiferum/ Trifolium resupinatum

Trifolium glomeratum/ Trifolium scabrum

Trifolium grandiflorum/ Trifolium striatum

Trifolium hybridum/ Trifolium subterraneum

Trifolium lappaceum/ Trifolium tumens

این استان در ضمن رویشگاه مناسبی برای بسیاری از گیاهان تیره نخودLeguminosae که اکثرا طالب آب و هوای مدیترانه‌ای و رطوبت‌پسند هستند می‌باشد.

در طب سنتی ایران مصارف چندانی برای شبدرها وجود ندارد و لیکن غنچه‌های گل شبدرها محتوی تاننها، گلوکزیدها، اسیدهای آلی و مواد رنگی می‌باشند. و برای مداوای برونشیت، گرفتگی صدا، سرفه، اسهال و همچنین در ترکیبات خلط‌آور و مقوی معده استفاده می‌شوند. شبدرها دارای شهد بسیار بوده و عسل‌دهنده مهمی هستند.

قسمت مورد استفاده شبدر قرمز که آن را شبدر کوهی نیز می‌گویند، گل و شکوفه‌های خشک‌شده آن می‌باشد که بوی خوشی دارند. این شبدرها فقط در زمینهای قوی به عمل می‌آید. دارای ترکیبات شیمیایی زیاد و قابل توجه است که عبارتند از: مواد سفیده‌ای، روغن، قند و املاح معدنی مانند کلسیم، منیزیم، پتاس، سرب، فسفر، گوگرد، سیلیس، سدیم، آهن، آلومینیوم، منگنز، روی، مس، نیکل و کوبالت. برگهای شبدر قرمز کلسیم بیشتری دارد که پس از رسیدن فسفر آن کم می‌شود. همچنین دارای ویتامینهای ب ۱ و ای و ویتامین کا می‌باشد. خاصیت برجسته گیاه مزبور این است که از انفارکتوس (سکته قلبی) جلوگیری می‌کند. در رنگرزی نیز از مواد رنگی آن جهت رنگ کردن پشم و پنبه استفاده می‌کنند. جوشانده شربت و عصاره شکوفه گلهای شبدر قرمز ضد تشنج و خلط‌آور است و برای درمان سیاه‌سرفه و برونشیت مورد استفاده قرار می‌گیرد. از عصاره گیاه نیز می‌توان به صورت ضماد جهت التیام زخمها بهره‌مند شد.

ابو علی سینا در خواص شبدر و گونه‌های مختلف آن می‌نویسد: «شبدر گیاهی است که ۳ نوع دارد: بیابانی، کاشتنی، مصری. تخم آن را نان کنند و می‌خورند ... افشره شبدر کاشتنی که با عسل باشد قرحه (زخم) را تنقیه کند.

روغنش داروی درد مفاصل است ... افشره‌اش را به بینی کشند عطسه آورد و برای بیماران صرع بسیار سودمند است ... اگر با عسل باشد سفیدی چشم و تم چشم (آفتی که در چشم پیدا شود مانند پرده) را چاره کند. هرنوع از شبدر و به ویژه شبدر

بیابانی درد دنده‌ها را که از بلغم باشد دوا کند. خناق و درد گلو آرد و در این حالت علاجش گشنیز و کاسنی و کاهو است که آسیبش را دفع کنند ...

روغنش در سرآغاز استسقاء داروی خوبی است ... شبدر بیابانی با شربت تخم پنیرک بستانی (ملوخیه) داروی درد مثانه است. روغن شبدر علاج درد بیضه‌ها و زهدان است. شبدر بیابانی قی و اسهال را درمان کند و شکم را بند آورد.

شبدر و تخمش شهوت‌انگیز است ...».

علاوه بر آنچه که ذکر شد، در کتاب «گیاهان دارویی» از یک گونه شبدر دیگر با نام فارسی «شبدر زرد» یاد گردیده که خودرو و دارای خواص درمانی بدین شرح است:

... سرشاخه گلدار آن، اثر آرام‌کننده دارد، رافع بیماریهای عادی سینه، مدر و هضم‌کننده است. دم‌کرده آن جهت رفع تحریکات عصبی، بی‌خوابیهای منشأ بیماریهای مختلف، بی‌خوابیهای اطفال، احساس اضطراب و سرگیجه، دردهای عصبی، میگرن، دردهای رماتیسمی، عدم دفع ادرار، التهاب و ورم کلیه و مثانه، سوء هضم، قولنجهای کبدی و نظائر آنها بین مردم مصرف دارد. به

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۸

علاوه طبق بررسیهای جدید، دارای اثر ضد انعقاد خون، درمان حالات مالیخولیائی، رفع اختلالات زمان یائسگی و کم‌کننده فشار خون شریانی است.

شبدر زرد به علت دارا بودن مقدار کم کومارین، اثر ضد انعقاد دارد و در نوع نیمه حاد بیماری فلبیت (لخته شدن خون) اثر درمانی دارد.

Leguminosae: Trigonella spp. شنبلیله‌ها: تیره نخود

گیاهانی هستند علفی یکساله یا چندساله با برگهای ۳ برگچه‌ای و غالبا دارای بوی کومارین با ساقه‌هائی اغلب کوتاه به ارتفاع ۲۵ تا ۴۰ سانتیمتر با گلهای منفرد محوری یا انتهائی به رنگهای زرد یا بنفش و میوه‌های نیام غالبا طویل و خطی. شنبلیله‌ها دارای گسترش و پراکنش قابل توجهی در مناطق دارای آب و هوای مدیترانه‌ای هستند. در گیلان نمونه‌های وحشی آن به صورت خودرو به جز یکی از دو گونه مثل Trigonella carpoceras که بر روی شنهای ساحلی بین رشت و انزلی و تا آستارا می‌روید دارای پراکنش زیادی نمی‌باشند و لیکن شنبلیله خوراکی Trigonella foenum -gRAECUM از سبزیهائی است که برای آش و خورش در غالب نقاط ایران کشت می‌شود و در گیلان نیز در سبزی‌فروشیها عرضه می‌شود و مردم نیز در باغچه‌ها و باغها آن را می‌کارند.

برگ شنبلیله حاوی ترکیبات کلسیم و آهن و چند نوع ویتامین می‌باشد.

دانه شنبلیله و دم‌کرده آن برای درمان تحریکات جلدی، سل استخوانی، بیماریهای ناشی از کم‌اشتهائی، سرفه و قند خون مورد استفاده قرار می‌گیرد؛ همچنین در ترمیم قوای از دست رفته و تحریک غدد شیری مادران مؤثر بوده برای هضم غذا بکار می‌رود. از جوشانده شنبلیله در مداوای ترک‌خوردگی نوک پستان زنان و بواسیر استفاده می‌شود و همین مایع به صورت غرغره جهت معالجه ورم لوزه و درد گلو و به عنوان تنقیه در تخفیف التهاب و ورم معده و روده و اسهالهای ساده مؤثر است.

تخم شنبلیله دارای فسفاتهای آلی، لستین و نوکلئوآلبومین است مصرف آن در مورد نقرس، دیابت، راشیتیسم، کم‌خونی،

خنازیر، لنفاتیسم و لاغری مصرف می‌گردد. ریموند دکستریت در کتاب «معالجه گیاهی» درباره خواص شنبلیله می‌نویسد: تخم شنبلیله غده لوز المعده را تقویت نموده اختلالات حاصله از کم‌غذائی را درمان می‌کند.
ابو علی سینا نیز در اهمیت درمانی شنبلیله بر روی ورم و جوش تأکید دارد و می‌نویسد: «... حلبه (شنبلیله) ... ورمهای بلغمی و سخت را می‌گدازد. آرد شنبلیله ورمهای گرم پدید و ناپدید را شفا دهد به شرطی که التهاب نکرده باشند و تا اندازه‌ای سخت باشند. ورمهای اندرونی را نرم می‌نماید و می‌رساند ...
آب‌پز شنبلیله نقطه سرخ چشم را برطرف کند. بر چشم مالند مواد غلیظ را که سبب آماس چشم می‌شوند از بین ببرد ... در علاج آماس و درد و به هم آمدن زهدان در آب‌پزش بنشینند فایده ببینند ... روغنش آماس پیزی (مقعد) را فرو نشاند ...».
دانه‌های این گیاه به سبب دارا بودن ویتامین آ و د، همانند روغن ماهی است. در مداوای شبکوری و نرمی استخوان مؤثر است. خوردن برگ و بذر آن برای کسانی که در جاهای مرطوب و کم‌آفتاب به سر می‌برند غذای بسیار مفیدی است. شنبلیله به علت داشتن مواد آهنی لازم، فسفر و هورمونهای گیاهی کافی، در ردیف یکی از مفیدترین سبزیها جا دارد.

بابونه کاذب: تیره کاسنی Tripleurospermum disciforme :Compositae

گیاهی است علفی دوساله یا چندساله، توده‌ای یا راست به ارتفاع ۵ تا ۷۰ سانتیمتر با ساقه‌های یک تا چندتائی پرشاخه و منشعب یا بدون شاخه و برگهای ۲ تا ۱ بار شانه‌ای بخش دارای بریدگیهای نخی‌شکل و باریک و با انتهائی سیخک‌مانند.
گل‌آذین دیهیم تنک حامل کپه‌های (کلاپرک) ناجور گل که بر روی دم‌گلهای (دم‌کپه‌های) بلند و نامساوی قرار گرفته‌اند.
این گیاه در مناطق معتدله و معتدله سرد ایران به ویژه در نواحی مرطوب، چمن‌زارها، حاشیه مزارع و باغها و بستر رودها، مزارع غلات، مزارع یونجه و شبدر می‌روید و با گلهای لوله‌ای کوچک زردرنگ که به صورت مجتمع در کنار یکدیگر بر روی صفحه‌ای طبق‌مانند قرار گرفته‌اند مشخص می‌شود. در گیلان نیز در غالب مراتع ییلاقی اطراف رودبار و منجیل، عمارلو، دیلمان، اسپیلی، ماسوله و گردنه حیران می‌روید.
از این نظر آن را بابونه کاذب می‌نامیم که در اغلب نقاط ایران مردم آن را به جای بابونه اصلی که Matricaria chamomilla است مصرف می‌کنند و در عطاریها نیز امروزه این گیاه را به عنوان بابونه می‌فروشند، درحالی‌که Matricaria chamomilla یعنی بابونه اصلی در ایران بیشتر در مناطق جنوبی به خصوص استان خوزستان در میان مزارع گندم و مزارع غلات و بقولات می‌روید و گلهای آن ناجورشکل بوده بر روی یک کپه (کلاپرک) مخروطی- شکل دارای گلهای کناری زبانه‌ای سفیدرنگ و گلهای لوله‌ای زردرنگ بسیار کوچک می‌باشد. ارزش داروئی بابونه برای عموم مردم شناخته شده است.
بابونه گیاهی است مقوی، ضد درد و تشنج، نیروبخش، تب‌بر و کرم‌کش، مدر، مقوی معده، بادشکن، اشتهاآور، هضم‌کننده غذا، صفرابر، قاعده‌آور و التیام‌دهنده است و اثر ضدعفونی‌کنندگی ضعیف دارد. مصرف اسانس بابونه گلبولهای سفید خون را زیاد می‌کند. اگر به شیر نوزادان مقدار کمی دم‌کرده گل بابونه اضافه شود دل‌پیچه‌های ناشی از نفخ و حالات تشنجی کودک را برطرف می‌نماید. برای درمان بیماریهای معده و سوء هاضمه مصرف می‌شود.
در استعمال خارج ضماد و لوسیون و حمام فرآورده‌های آن اثر قاطع در ضدعفونی زخمهای عمیق، فیستولها، زخم انگشتان، اولسر زانو، رفع التهاب ورم چشم و مخاط دهان، حلق و لثه‌ها دارد. جوشانده گل گیاه برای طلائی- کردن موهای بور و بور

کردن موهای بلوطی بکار می‌رود و موها را شفاف می‌سازد.
در طب سنتی گرد گلهای بابونه برای درمان اگزماهای مرطوب و دردناک و زخمهای کچلی به صورت پاشیدن گرد بر روی عضو استفاده می‌شود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۵۹

Typhaceae: Typha latifolia لوئی، گرز (گرزمال، کرفو، قو، قوی آتش‌زنه): تیره لوئی

گیاهی است آبزی یا رطوبت‌پسند و پایابی، چندساله و یکپایه با ساقه‌های زیرزمینی خزنده و ساقه هوائی راست و ضخیم و توپر چوب‌پنبه‌ای و در قاعده بنه‌دار به بلندی حد اکثر ۲/۵ متر، با برگهای اغلب قاعده‌ای دو ردیفی و راست در قاعده غلاف‌دار و خطی یا تسمه‌ای‌شکل با مغز حاوی لایه‌ها و حفرات هوادار که گاهی از طول ساقه بلندتر می‌باشند.
گلهای نر و ماده آنها در سنبله‌ای متراکم و معمولا با فاصله از یکدیگر بر روی محور مرکزی گل‌آذین قرار گرفته، سنبله نر معمولا- نازکتر و کوتاهتر بوده در بالای سنبله ماده قرار می‌گیرد. میوه آن دارای کرکهای فراوانی است که در پراکنش و گسترش آنها کمک مؤثری می‌نمایند.
لوئی در ایران عموما در کنار دریاچه‌ها، باتلاقها، نهرها و کانالها و جویبارهای دائمی می‌روید. در گیلان در مرداب انزلی، آبگیرهای مناطق مختلف و گاهی نیز در حاشیه مزارع برنج و نهرهای هدایت‌کننده آب به مزارع برنج دیده می‌شود.
از گونه‌های دیگر آن نیز Typha minima است که رویشگاهی شبیه آنچه گفته شد دارد و لیکن خود گیاه از نظر ارتفاع و اندازه سنبله‌ها کوچکتر می‌باشد. دانه‌های گرده لوئی در قسمتهائی از ایران مورد استفاده غذائی قرار گرفته در سالهای گذشته میوه‌های کرکدار آن برای عایق کردن خزینه حمامها به همراه سفیده تخم‌مرغ و آهک به کار می‌رفته و امروزه گاهی در صنعت کاغذسازی از آن استفاده می‌شود. به خواص داروئی ریشه آن نیز در طب سنتی اشاره شده است.
در گذشته با جویدن ساقه زیرزمینی آن بوی سیر و پیاز را زائل می‌کردند و معتقد بودند که دندانها را سفید کرده مانع خونریزی لثه می‌شود. همچنین از گرد کوبیده آن برای درمان زخمها و جراحات و بند آوردن خونریزی استفاده می‌کردند.

Ulmaceae: Ulmus spp. نارونها: تیره نارون

درختان یا درختچه‌هائی هستند خزان‌کننده با تنه‌ای راست و برافراشته و در انتها پرشاخه به ارتفاع ۲ تا ۲۵ متر با برگهای متناوب و قاعده‌ای نابرابر و نامتقارن و کناره‌ای دندانه‌اره‌ای یا دندانه‌دار و به‌ندرت کامل، میوه نارونها فندقه بالدار بوده و عموما قبل از رشد و نمو برگها ظاهر می‌گردند و پس از رسیدن توسط باد به سرعت پراکنده می‌شوند که عامل مؤثری در زادآوری و تولیدمثل است.
نارونها در استان گیلان خاص مناطق جنگلی بوده و در جنگلهای ارتفاعات بالا در جوامع راشستان و بلوطها دیده می‌شوند. مشهورترین آنها عبارتند از: ملج Ulmus glabra و اوجا Ulmus carpinifolia که جزء چوبهای صنعتی و بسیار باارزش هستند و اغلب جهت روکش در صنایع مبل‌سازی و کارهای ظریفه از آنها استفاده می‌شود.
نارون چتری Ulmus x densea امروزه در غالب نقاط ایران در کنار خیابانها و پارکها و تفرجگاهها کشت می‌گردد که با

تـاج چتری خود زیبـائی خاصـی دارد. پوست نارونهـا از نظر مصـارف درمـانی دارای اثرات مقوی، معرق، مـدر، التیـام‌دهنـده، نرم‌کننـده و قـابض بوده ضـعف دسـتگاه هضم، نزله مخاطهـای بـدن و خونرویها را درمان می‌کنـد. جوشانـده پوست نارون در مـداوای بیماریهـای مختلف از جمله اسـهالهای ساده، عوارض نقرس و روماتیسم، بیماریهای ناشـی از کمی ادرار، سودا، بروز دانه‌هـا و زخمهـای ناشـی از بیماریهـای نقرس و خنـازیر، تبهـای نوبه، آب آوردن انسـاج، نقرس و بی‌خوابی ناشـی از آن مؤثر است.

Urticaceae: Urtica dioica گزنه، گزنه دوپایه: تیره گزنه

گیاهی است علفی چنـدساله با ساقه‌ای راست و برافراشـته و غالبا پرشاخه به ارتفاع حد اکثر ۱۵۰ سانتیمتر با ریشه‌های فراوان و برگهـای تخم‌مرغی پهن نوک‌دراز و لبه‌ای بـا دنـدانه تنـد. گزنه دوپـایه، به‌نـدرت یک پایه می‌باشـد و گلهای نر و ماده آن به صورت سنبله‌ای- خوشه‌مانند در کنار یکدیگر و در محور برگها و ساقه قرار گرفته‌اند.
از مشـخصات کلی و عمومی این گیاه داشتن کرکهای گزنده است که در اثر تماس با دستها و بدن انسان به خاطر داشتن اسید فرمیک سوزندگی خاصی ایجاد می‌کند و به همین علت آن را گزنه نامیده‌اند.
گزنه یکی از گیاهـان جهـان وطنی است که در غـالب نقـاط جهان دیـده می‌شود. در گیلان بیشتر در کنار جاده‌ها، پیاده‌روها، نهرهای دارای جریان دائمی آب، مناطق مرطوب با نور نسبتا کافی و در بیشه‌زارهای جنگلی رویش می‌یابد.
در ضـمن گونهUrtica urens گزنـه دیگری اسـت که یکسـاله بـوده و در گیلاـن در اطراف بنـدر انزلی و بر روی شـنهای ساحلی رویش دارد. گزنه در طب
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۰
سنتی دارای مصارف گوناگون است.
برای رفع سـرماخوردگی مخلوط دانه گزنه با عسل، خلط‌آور و معالـج بیماریهای سـینه می‌باشـد. جوشانده برگ گزنه اثر مدر، ملیّن، قاعده‌آور داشـته و له شده برگ تازه آن در رفع ناراحتیهای گزش مار و درمان زخمهای غانغاریائی، اولسرها، تومورها و زخمهای چرکین بکار می‌رود.
از سـرشاخه‌ها و یا برگ گزنه برای مداوای مجاری ادرار، دسـتگاه تنفسـی، کاتاره معده- روده‌ای و به عنوان کمک‌درمانی در مـداوای دیـابت اسـتفاده می‌شود. دانه گزنه جهت رفع درد معـده، آنژین، اخلاـط خونی، سـرطان و بیماریهای مربوط به طحال مصـرف می‌گردد. شـیره تـازه گیاه جهت دفع درد مفاصل در اسـتعمال خارجی به کار می‌رود و اثر تنگ‌کننـده مجاری عروق داشـته و در رفع خونریهـای رحمی و خونروی در فواصـل قاعـدگی همراه بـا هموفیلی، خون آمـدن بینی و دفع اخلاط خونی اثرات شـفابخش دارد. گیاه در تقویت اعمال هضم، ازدیاد ادرار، دفع نزله، بند آوردن خون، علاج بیماری قند و ازدیاد ترشـح شیر و باز کردن قاعدگی اثر مفید دارد. گزنه دارای اثر قاطع در مداوای بیماریهای پوست می‌باشد.

Caryophyllaceae: Vaccaria pyramidata صابونی: تیره میخک

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای راست به ارتفاع ۱۵ تا ۶۰ سانتیمتر، با برگهای متقابل قلبی- سرنیزه‌ای و گلهای صورتی و

صورتی متمایل به سفید در گل‌آذین پرگل پانیکول با شاخه‌های زیاد و میوه کپسول حاوی بذرهای فراوان. صابونی یکی از علفهای هرز مزارع غلات محسوب شده در گیلان نیز بیشتر در مزارع گندم دیم منطقه در ارتفاعات رودبار و منجیل و عمارلو و اسپیلی دیلمان دیده می‌شود که با گلهای صورتی رنگ خود زیبائی خاصی به مزارع می‌دهد.

Ericaceae: Vaccinium arctostaphylos قره‌قات: تیره قره‌قات

درختچه‌ای است خزان‌کننده به ارتفاع ۱ تا ۲ متر با ساقه‌ای گرد و کمی کرکدار همراه برگهای تقریبا بدون دمبرگ بیضوی- سرنیزه‌ای و گلهای صورتی رنگ که هنگام باز شدن سفید می‌شود. قره‌قات دارای میوه سته‌ای آبدار به رنگ سیاه یا ارغوانی متمایل به سیاه است.

این درختچه فقط در جنگلهای شمال ایران در غرب مازندران و گیلان می‌روید در استان گیلان بیشتر در جنگلهای راش و گاهی در بیشه‌زارهای کوهستانی در دره اسالم به خلخال و دره سفیدرود و اطراف منجیل و رودبار می‌روید. میوه آن نیز قره‌قات نام دارد و دارای ارزش داروئی قابل توجهی در طب سنتی می‌باشد.

برگ و میوه قره‌قات حاوی تاننها، اسیدهای آلی و گلوکوکینینها است که قند خون را پائین می‌آورد و از آنها برای درمان دیابت و کاتاره‌های معده- روده‌ای یا ورمهای مثانه استفاده می‌کنند.

Hydrocharitaceae: Vallisneria spiralis

گیاهی است چندساله، دو پایه، غوطه‌ور در آب با ساقه‌ای کوتاه و رونده، دارای برگهای متناوب و با قاعده‌ای غلاف‌دار و تسمه‌ای و چمنی‌شکل به طول حد اکثر ۷۰ سانتیمتر، گلهای این گیاه بر روی دمگل بلندی قرار دارند که مانند فنر پیچیده به نظر می‌رسند و هنگام لقاح و باروری در سطح آب قرار می‌گیرند.

این گیاه خاص مناطق مردابی با آب نیمه عمیق بوده و در گیلان در رودهای منتهی به مرداب انزلی می‌روید و با ساقه‌های فنری‌شکل و برگهای تسمه‌ای سبز و نسبتا بلند خود زیبائی خاصی دارد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۱

Scrophulariaceae: Verbascum spp. گل ماهورها: تیره گل میمونی

گیاهانی هستند یکساله، دو ساله یا چند ساله، علفی گاهی با قاعده‌ای چوبی و ساقه‌ای از پائین منشعب یا بدون شاخه یا در بالا منشعب و پرشاخه با برگهای متناوب ساده یا لوب‌دار و غالبا طوقه‌ای و انبوه و برگهای ساقه‌ای تنک.

عموما برگها و ساقه گیاه پوشیده از کرکهای مخملی متراکم غده‌دار یا بدون غده بوده گاهی برگها بدون کرک می‌باشند.

گلهای این گیاه غالبا زردرنگ و ندرتا بنفش یا ارغوانی و گاهی سفیدرنگ هستند و در گل‌آذین محوری یا انتهائی خوشه، سنبله یا پانیکول- مانند قرار گرفته‌اند.

گل ماهورها عموما در ایران در مناطق استپی، دامنه‌های کوهستانی، دشتهای خشک و مناطق جنگلی و بیشه‌زارها می‌رویند و

گاهی نیز به عنوان گونه‌های مهاجم در مراتع دیده می‌شوند.
در استان گیلان گونه‌های چندی از آنها از جمله:

Verbascum punalense

Verbascum stachydiforme

در مناطق جنگلی و گونه‌های:[۴]

Verbascum blattaria

Verbascum orientale

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۳ ؛ ص ۴۶۱

Verbascum thapsus

در مناطق دشتی و جلگه‌ای می‌رویند. اثرات داروئی بعضی از گونه‌های آن در طب سنتی شناخته شده است.
خواص درمانی این گونه‌ها که ذیلا شرح داده می‌شود کم‌وبیش شبیه یکدیگر است:
دم‌کرده گلهای ماهور مسکّن، ملیّن و ادرارآور است. از ناراحتیهای سینه تنگی نفس، برونشیت و آسم می‌کاهد.
در استعمال خارجی اگر برگهای گل ماهور با شیر پخته شود، له‌شده آن به صورت ضماد بر روی کورک، سودا و انواع زخمهای جلدی تأثیر مفیدی می‌گذارد. در مداوای امراض مزبور مصرف خوراکی جوشانده برگ گل ماهور با شیر نیز بسیار مؤثر است. اطبای قدیم مقدار مصرف این جوشانده را ۳ لیوان معمولی در روز تعیین کرده بودند.

Verbenaceae: Verbena officinalis شاه‌پسند: تیره شاه‌پسند

گیاهی است علفی چند ساله با ساقه‌ای چهارگوشه و راست، در بالا منشعب و شاخه‌دار به ارتفاع ۶۰ تا ۸۰ سانتیمتر و برگهای مستطیلی یا مستطیلی- سرنیزه‌ای با دندانه‌های بزرگ یا بریده بریده یا شانه‌ای بریده- ربابی‌شکل، دارای گلهای کوچک بنفش‌رنگ در گل‌آذین سنبله‌ای انتهائی.
شاه‌پسند به صورت علف هرز در اغلب نقاط ایران و در گیلان بیشتر در مناطق مرطوب حاشیه باغها و مزارع می‌روید. در طب سنتی ایران جایگاهی ندارد و لیکن می‌توان از سرشاخه‌های گلدار گیاه که حاوی گلوکزیدهای (وربنالین و وربنین)، تاننها، اسانس روغنی، مواد لزج، ساپونین و نمکهای معدنی می‌باشد، به شکل دم‌کرده یا خیسانده برای تحریک اشتها و ترشح عصاره‌های معدی و به عنوان قابض استفاده نمود. این گیاه محرک بسیار خوبی برای مبادلات متابولیکی داخلی است و همچنین علیه خستگیهای عصبی، بی‌خوابی و میگرن و رفع ناراحتیهای کلیوی و کبدی بکار می‌رود.
امروزه در اکثر مناطق معتدله و معتدله گرم ایران جنسی به نام شاه‌پسند زینتیLantana spp . کشت می‌شود که با گلهای محوری با انتهائی دیهیم‌مانند خود به رنگهای متنوع سفید، سفید متمایل به صورتی و صورتی یا بنفش زیبائی خاصی دارد. در گیلان نیز عموما آن را در پارکها، بلوارها، حیاط منازل و سازمانهای دولتی می‌کارند.

Scrophulariaceae.: Veronica spp سیزابها: تیره گل میمونی

گیاهانی هستند علفی یکساله یا چندساله با ساقه‌ای برافراشته یا گسترده روی سطح زمین به بلندی ۵ تا ۸۰ سانتیمتر با برگهای متقابل بدون تقسیم یا منقسم با بریدگی، دارای گلهای منفرد یا چندتائی انتهائی یا خوشه‌ای یا سنبله‌ای محوری و غالبا منفرد محوری به رنگهای آبی، ارغوانی، قرمز، سفید یا سفید متمایل به آبی و چرخه‌ای‌شکل با چهار گلبرگ مشخص و دو پرچم بلند و میوه کپسول دو حجره‌ای با دانه‌های متعدد.

سیزابها در ایران دارای گسترش وسیعی بوده در غالب نقاط دشتی، جلگه‌ای، کوهستانی، ارتفاعات بالا و قلل کوهها می‌رویند. یکی از معمولی‌ترین سیزابها گونه Veronica persica می‌باشد که به صورت علف هرز در مزارع، باغها، باغچه‌ها، گلدانها، مزارع آیش، بیشه‌زارها، کف جنگلها، کنار جاده‌های جنگلی و مناطق مختلف استان گیلان می‌روید.

به علاوه در گیلان گونه‌های چندی از این جنس به نامهای زیر می‌رویند:

Veronica anagalis- squatica/ Veronica gentianoides

Veronica arvensis/ Veronica persica

Veronica ceratocarpa/ Veronica polita

Veronica crista- galli/ Veronica serpyllifolia

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۲

کلیه گونه‌های مزبور با گلهای آبی‌رنگ با دو پرچم برافراشته و میوه‌های کپسول دو قسمتی مشخص می‌شوند. مصارف داروئی بعضی از گونه‌های آن در طب سنتی ایران شناخته شده است.

در گیلان گونه Veronica persica به فراوانی می‌روید.

طعم سیزاب تند و تلخ و از خواص آن، این است که مقوی، هضم‌کننده، خلط‌آور و به‌طور خفیف مدر است و در مورد اختلالات کبدی و عفونتهای ریوی، میگرن، سوء هضم، نفخ معده و غلظت خون و ادرار به کار می‌آید و مبتلایان به نزله‌های ریوی مزمن، سل، برونشیت، تنبلی دستگاه گوارش، نقرس، روماتیسم، سنگ کلیه و کیسه صفرا و یرقان هستند، می‌توانند از آن استفاده کنند.

در استعمال خارجی، سیزاب در شفای جرب، ناراحتی لثه، درد گلو، نافع و مؤثر است و زخمها را نیز می‌توان با آن ضدعفونی، پاک و معالجه کرد.

Caprifoliaceae: Viburnum opulus بداغ: تیره بداغ

درختچه‌ای است با تنه‌ای راست، از پائین منشعب و دارای شاخه‌های متعدد خاکستری‌رنگ به ارتفاع حد اکثر ۳ متر و برگهای پنجه‌ای ۳ تا ۵ لوبه صاف سبزرنگ که در فصل پائیز قرمز می‌شوند. گلهای سفیدرنگ و زیبای آن در گل‌آذینی دیهیم کروی قرار گرفته‌اند. مشخصه مهم این درختچه علاوه بر گلها، جوانه لخت و عاری از فلس آن است.

بداغ در مناطق جنگلی شمال ایران در بیشه‌زارها و جنگلهای ارسباران رشد و نمو می‌نماید و لیکن انواع زینتی آن امروزه در اکثر پارکها، بلوارها، حیاط منازل و باغچه‌ها کشت می‌گردد و با گلهای سفید و کروی خود زیبائی خاصی دارد به خصوص که یکی از درختچه‌های بهار گل و پیش‌رس می‌باشد.

Leguminosae: Vicia spp. ماشکها: تیره نخود

گیاهانی هستند علفی یکساله، دو ساله یا چند ساله با ساقه‌های اغلب بالارونده و برگهای شانه‌ای فرد منتهی به پیچک یا سیخک کوتاه و به‌ندرت شانه‌ای زوج با برگچه‌ای یک تا چند جفتی و غالبا بیش از پنج جفت و گلهای منفرد یا خوشه‌ای محوری یا انتهائی به رنگهای، بنفش، بنفش متمایل به سفید، قرمز و گاهی زرد یا دو رنگ مخلوط.

ماشکها عموما به جز چند گونه کشت شده باقلاVicia faba و ماشVicia sativa همگی علف هرز مزارع، مزارع آیش، مراتع، بیشه‌زارها و مناطق روشن جنگلی هستند و در نقاط مختلف گیلان گونه‌های چندی از این جنس به نامهای زیر در مناطق مختلف می‌رویند.

Vicia cracca/ Vicia hirta/ Vicia tetrasperma

Vicia crocea/ Vicia lathyroides/ Vicia variabilis

Vicia hirsuta/ Vicia narbonensis/ Vicia villosa

باقلا دارای ارزش غذائی بسیار، ولی دیرهضم می‌باشد. گل باقلا اثر مدر و ضد تشنج دارد و دم‌کرده آن برای درمان سنگ کلیه و در قولنجهای کلیوی بکار می‌رود.

دانه ماش علاوه بر آن‌که در موارد تبهای دانه‌ای مانند آبله و سرخک بکار می‌رود در استعمال خارجی نیز ضماد آرد آن برای دفع التهابهای سطحی بدن مورد استفاده قرار می‌گیرد.

Apocynaceae: Vinca herbacea پیچ تلگرافی (گل تلگرافی، پروانش): تیره خرزهره

گیاهی است علفی چندساله و همیشه سبز با ساقه‌ای گسترده روی زمین و عموما رونده که گاهی در انتها ایجاد ریشه نابجا می‌نماید. این گیاه برگهائی متقابل، علفی بیضوی باریک، سرنیزه‌ای تا تخم‌مرغی دارد و گلهای آن آبی کم رنگ یا آبی متمایل به بنفش و قیفی‌شکل در محور برگها یا انتهای شاخه‌هاست. پیچ تلگرافی دارای میوه‌های برگه با دانه‌های متعدد می‌باشد.

در ایران در استانهای گیلان و مازندران و آذربایجان در اراضی مرتعی، بیشه‌زارهای دارای نور فراوان، جنگلهای مخروبه، مزارع دیم و اراضی رها شده رشد می‌نماید.

نوعی از آن به نام پیچ تلگرافیVinca major به عنوان زمین‌پوش با تراکم زیاد در باغچه‌های منازل، گلدانهای دیواری، کشت می‌شود.

در حال حاضر نوع پرورش‌یافتهVinca tricolor با نام فارسی بنفشه سه‌رنگ یکی از گیاهان زینتی است که در اواخر زمستان و اوائل بهار در غالب باغچه‌های کنار خیابانها و پارکها و حیاط خانه‌ها کشت می‌شود و با رنگهای سفید، بنفش، آبی و قرمز زیبائی خاصی می‌آفرینند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۳

Violaceae: Viola odorata بنفشه معطر: تیره بنفشه

گیاهی است علفی چندساله، فاقد ساقه مشخص به بلندی ۳ تا ۱۲ سانتیمتر با ساقه‌های خزنده سطحی که در انتها ایجاد ریشه می‌نماید و برگهای تخم- مرغی دایره‌ای، نوک‌تیز و با قاعده‌ای قلبی عموما طوقه‌ای با دمبرگی بلند.

بنفشه دارای گلهای معطر بنفش‌رنگ و زیباست. در استان گیلان در کف جنگلهای دارای نور کافی و حاشیه جاده‌ها و شیبهای تند حاشیه جاده‌های جنگلی رشد می‌نماید و مخصوصا در اوایل فصل بهار با گلهای معطر و زیبای خود جلوه‌ای خاص به مناطق جنگلی می‌بخشد.

شاید بتوان گفت که زادگاه و خاستگاه اغلب گونه‌های بنفشه ایران استانهای گیلان و مازندران است. از انواع آن می‌توان گونه‌های زیر را نام برد:

Viola arvensis/ Viola modesta/ Viola occulta

Viola tricolor/ Viola witminiana

در حال حاضر نوع پرورش‌یافته Viola tricolor با نام فارسی بنفشه سه رنگ یکی از گیاهان زینتی است که در اواخر زمستان و اوائل بهار در غالب باغچه‌های کنار خیابانها و پارکها و حیاط خانه‌ها کشت می‌شود و با رنگهای سفید، بنفش، آبی و قرمز زیبائی خاصی می‌آفریند.

از نظر ترکیبات شیمیائی، بنفشه معطر دارای موسیلاژ و اسید سالیسیلیک است و برگ آن مقدار کمی آنتوسیانین دارد.

استفاده درمانی از بنفشه معطر در ایران مربوط به قرون وسطی است درحالی‌که برخی از کشورها مانند یونان در قرون اولیه میلادی با خواص این گیاه آشنایی داشتند و برای مداوای بیماریهای گوناگون از آن استفاده می‌کردند.

در طب سنّتی ایران از دم‌کرده گل بنفشه به صورت خالص یا مخلوط آن با ختمی و پنیرک و شقایق برای درمان بیماریهای سینه و گلو- از قبیل برونشیت، گریپ، آنژین و امراض مشابه- استفاده می‌شود. همچنین برای معالجه التهاب دستگاه گوارش، کلیه، مثانه و بیماریهای مخملک، سرخک و تبهای دانه‌ای دم‌کرده گل بنفشه معطر توصیه شده است. از گل بنفشه معطر، شیری به دست می‌آید که اثر ملیّن دارد و برای درمان سیاه‌سرفه، زکام، گریپ، بیماریهای سینه و گلو مورد استفاده قرار می‌گیرد. برگ بنفشه معطر نیز دارای شیری است که اثر مسهلی دارد. ریشه بنفشه نیز تهوع‌آور است. در گذشته، به کسانی که در اثر خوردن تریاک، مسموم می‌شدند یا به قصد مسموم ساختن خود، تریاک مصرف کرده بودند جوشانده ریشه بنفشه می‌خوراندند. این دارو مخاط جهاز هاضمه را تحریک می‌کرد و باعث تهوع می‌شد و شخص مسموم را نجات می‌داد.

گرد ریشه بنفشه معطر نیز به مقدار ۲ تا ۴ گرم اثر تهوع‌آور قوی دارد. این گرد را با آب قند مخلوط و میل می‌کنند. از دانه‌های بنفشه معطر نیز به عنوان داروی ملین مخصوصا برای اطفال استفاده می‌شود.

مصرف دم‌کرده گل بنفشه با مخلوطی از گل گاوزبان، عنّاب و لیمو عمانی به اعصاب آرامش می‌بخشد.

Viscum album :Loranthaceae دارواش (داره واش)

گیاهی است نیمه انگلی و همیشه سبز، درختچه‌ای، دو شاخه‌ای و برگهای متقابل و رگبرگهای موازی و گل‌آذین گرزن. گلها در این گیاه به صورت دسته‌ای ۳ تا ۵ تائی هستند و میوه آن نیز سته چسبناک گرد یا گلابی‌شکل و به رنگ سفید می‌باشد.

این گیاه به علت داشتن سبزینه قادر به ساختن بخشی از مواد غذائی مورد نیاز خود است؛ شیره خام جذب شده توسط گیاه مادر را به شیره پرورده تبدیل کرده و کمک مؤثری نیز برای تهیه مواد غذائی آلی به گیاه همزیست خود می‌نماید.

دارواش در غالب نقاط جنگلی استان گیلان و گاهی نیز بر روی درختان مثمر و کشت شده دیده می‌شود و لیکن غالبا بر روی درختانی می‌روید که ضعیف و در حال نابود شدن می‌باشند.
در جنگلهای شمال بر روی درختان گلابی، سیب، بادام، گوجه، کلهو، ممرز، انجیلی، نرمدار و بعضی از درختچه‌ها و گیاهان دیگر دیده می‌شود.

Vitis vinifera :Vitaceae انگور: تیره انگور

درختچه‌ای است بالارونده و پیچان، با ساقه‌ای عموما قهوه‌ای رنگ و پوستی رشته رشته که به مرور زمان از ساقه جدا شده و طول آن گاهی تا ۳۰ متر می‌رسد. معمولا در کنار آن پیچکی قرار دارد که به بالا رفتن گیاه کمک مؤثری

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۴

می‌نماید، انگور دارای برگهای خزان‌کننده با دمبرگی بلند و پنجه‌ای‌شکل با لوبهای دندانه‌دار و گاهی نوک‌تیز، گلهای سفید متمایل به سبز در خوشه‌ای بزرگ و محوری قرار گرفته و میوه سته‌ای آبدار و بسیار خوشمزه به رنگهای مختلف سبز، سبز متمایل به زرد، سیاه، قرمز، و غیره است.
درخت مو در اغلب نقاط معتدله و معتدله سرد ایران وجود دارد. طی سالهای اخیر نوعی انگور خارجی که دارای برگهای ضخیم چرمی و بسیار سرسبز و زیباست در غالب نقاط استان گیلان کشت شده است که احتمالا نوع آن Vitis labrusca می‌باشد. در ضمن گونه‌ای انگور وحشی به نام Vitis sylvestris در مناطق مختلف جنگلی شمال به صورت خودرو می‌روید که تشخیص آن از نوع کاشته شده Vitis vinifera کار ساده‌ای نیست.
انگور از میوه‌های بسیار باارزش اقتصادی است که به صورتهای گوناگون (تازه، خشک، سرکه، شیره و غیره) مصرف می‌شود.
قسمت مورد استفاده درخت انگور یا مو، برگ، شیره گیاهی و میوه آن است.
انگور دارای مقدار زیادی پتاس و فلزات دیگری مثل منیزیم، آهن، منگنز، کلر، ید، ارسنیک، فسفر، سیلیس و همچنین دارای مقدار زیادی قند، تانن، اسید تارتاریک و عوامل زنده‌ای مانند دیاستازها و فرمانها می‌باشد. اگر به این ترکیبات مفید ویتامینهای آ، ب، ث، د و مواد آکتیو اضافه گردد و عوامل مؤثر و مفیدی که در برگ، شیره و دانه انگور است مورد توجه قرار گیرد ملاحظه می‌شود که این میوه مجموعه‌ای از عناصر مفید و سودبخش را، از جهات گوناگون غذائی و درمانی دربر دارد.
انگور بیش از سایر میوه‌ها ویتامین دارد و بیش از همه خوراکیها دارای ارزش غذائی می‌باشد. قند انگور به‌طور مستقیم و سهولت وارد خون می‌شود و در عضلات و کبد ذخیره می‌گردد. درحالی‌که سایر قندها اول باید به قندی چون قند انگور تبدیل شوند و بعد وارد خون گردند. انگور ترشی خون و مایعات بدن را کم می‌کند و از ابتلاء به امراض گوناگون، حتی وحشتناکترین آنها که سرطان می‌باشد جلوگیری می‌نماید. انگور تنها میوه‌ای است که وقتی خشک شود هیچ‌یک از خواص خود را از دست نمی‌دهد، بلکه ارزش غذائی آن بالا- می‌رود، به طوری که یک دانه کشمش خیلی بیشتر از یک حبه انگور قوت دارد، زیرا دیاستازهای موجود در روی پوست به تدریج سلولز پوست را تبدیل به قند می‌کند و نیز به همین علّت است که هیچ معده‌ای از خوردن مویز ناراحت نمی‌شود.
آب تازه انگور از نظر ترکیبات غذائی شباهت زیادی به شیر مادر دارد. این نوشابه گوارا دارای مقداری قند، تانن، تارتارات،

دوپتاس، فسفات دوپتاس، مالات دوپتاس، مواد صمغی، مواد سفیده‌ای، کلسیم، منیزیم و عناصر دیگر است. برای کم‌خونی، زیادی اوره، زیادی چربی خون و امراض قلبی سودمند بوده، بادشکن نیز می‌باشد.
در اثر خوردن انگور معده کاملا تخلیه می‌شود. ادرار زیاد می‌گردد و ترشحات فضولات معده از بین می‌رود. انگور از امراض زیر جلوگیری می‌کند: ترش کردن و تخامه نمودن غذا، سوءهاضمه، خونریزی معده، پیدا شدن سنگ در کلیه و مثانه، مسمومیّت جیوه و سرب، بعضی از امراض جلدی، برخی از حالات سل و باد مفاصل. برای مداوای بیماریهای رماتیسم، امراض شریانی و وریدی، نقرس، فشار خون و زیاد شدن اوره در خون مؤثر است.
انگور محرّک اعمال کبدی است و چنانچه آب آن را همراه با شیر خشک به اطفال شیرخوار بدهید، از عوارض شیر خشک روی کبد آنها جلوگیری می‌کند.
برگ انگور دارای تانن، بی‌تارتارات دوپتاس، نشاسته، اسید مالیک، یک نوع صمغ، قند اکزالات دوپتاس، گچ و چند ترکیب شیمیائی مخصوص به خود است. این ترکیبات اختصاصی، در برگهائی که فصل پائیز چیده شوند، زیادتر است. طعم برگ انگور کمی گس و ترش است. در طب سنتی به عنوان مقوی معده، درمان اسهال مزمن و خون‌دماغ مصرف می‌شود. دم‌کرده ۳۵ گرم آن در یک لیتر آب، در امراض اسهال، حبس البول و یرقان توصیه می‌شود. همچنین شستشو با آب دم‌کرده برگ انگور ورم پلک را فرومی‌نشاند.
در موقعی که درخت انگور را هرس می‌کنند، آبی از سرشاخه‌های آن بیرون می‌آید که به «اشک مو» معروف است. این مایع که بی‌رنگ و زلال می‌باشد در گذشته برای درمان امراض جلدی زیاد بکار می‌رفت، ولی در طب امروز بیشتر برای معالجه چشم درد، به صورت کمپرس و برای التیام تمام زخمها و نیز دفع سنگ کلیه و مثانه بکار می‌رود. مبتلایان به سنگ مثانه و کلیه هرروز صبح ناشتا باید یک قاشق از این اشک را بنوشند.
صاحب کتاب «صیدنه» می‌گوید:
«... صمغ درخت انگور سنگ گرده (کلیه) و مثانه را بشکند و ببرد و آبی که در فصل بهار از او ترشح کند صفرا را بنشاند و تیزی فساد او را رفع کند و شکوفه آن معده را تسکین دهد.»
پوست انگور کمی دیرهضم و مولّد باد است و هسته دانه‌های انگور دارای تانن بوده و قابض است و تولید گاز می‌کند. علاوه بر آنچه گفته شد میوه نارس
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۵
انگور که غوره نام دارد نیز از خواص درمانی قابل اهمیّتی برخوردار است.
آب غوره معالج مرض قند، نقرس، روماتیسم و قاعده‌آور است. برخلاف آنچه که تاکنون در بسیاری از کتب ذکر گردیده انگور معالج دیابت (مرض قند) نیز می‌باشد. پروفسور کاپو که در این مورد مطالعاتی مؤثر و عملی دارد در کتاب رژیم انگور ... چنین می‌نویسد: «بسیاری از اشخاص به اشتباه فکر می‌کنند که قند انگور یا میوه‌های شیرین دیگر ایجاد مرض قند می‌کنند. زیرا دیابت با انگور معالجه می‌شود و انگوری را که برای معالجه دیابت باید مصرف کنید نباید زیاد رسیده و شیرین باشد و می‌توان آن را با میوه‌های دیگر مانند پرتقال، آلو، خربزه، سیب، گلابی و آلبالو ترکیب کرد.»
پروفسور کاپو در جای دیگر کتاب خود نیز به نکات جالب دیگر درباره انگور اشاره کرده و تحت عنوان ناسازگاری شیمیائی غذاها با انگور چنین نوشته است: علت نفخ شکم و بالا- آوردن غذا و ترش کردن آن، در اثر اختلاط نامناسب غذاها با یکدیگر حاصل می‌شود. برای جلوگیری از این ناسازگاری باید بدانید انگور با چه غذاهائی می‌سازد.

انگور را نبایـد با غـذاهائی درهم آمیخت که در موقع تجزیه یا تغییر شـکل احتیاج به ترشح معده و کبد دارد ... غذاهائی مانند سبزیهای خوراکی، شیر، گوشت و ماهی، هندوانه و انواع چربیها با انگور سازگاری ندارند.
لازم به یادآوری است که پروفسور کاپو انگور را درمان اغلب بیماریهای مهم چون درد و ورم معـده، قرحه اثنی عشـر، اسـهال خونی، مرض هموفیلی، بیمـاری کیسه صـفرا، کولیت، امراض قلبی، بیمـاری کلیه، سـرطان معـده، سـل، نقرس، امراض عصبی، سوزاک و سفلیس، بیماری چاقی، بیماری لاغری و بسیاری از بیماریهای دیگر و حتی مرض قند می‌داند و در کتاب معروف و مشـهور خویش (رژیم انگور- پرتقال- لیمو)، طرق مختلف معالجه این بیماریها را نشان داده است. نیز ناگفته نماند که درخت انگور در اکثر مناطق گیلان (به اسـتثنای رودبار و برخی مناطق دیگر) عموما در پای درختان تنومند و دیرپائی چون Planere (آزاددار) و Orme (اوجا، نارون) که در بعضـی از مناطق گیلان به ترتیب سغ (سـخ) و سـمت (سـیمت) نامیده می‌شود غرس می گردد که معمولاـ هرس نمی‌شود. لـذا درختـان انگور در این منطقه از ایران تـا ارتفـاع ۲۰ الی ۲۵ متر در لابلاـی شاخه‌های درختان مزبور بالا می‌روند و تناور و ثمربخش می‌شوند.
انگور صفحات گیلان به استثنای مناطقی که قبلا یاد شد، ترش و شیرین و بسیار خوشمزه است که اصطلاحا به این نوع میوه‌ها ملس و میخوش گویند و علت آن نیز ناشی از ازدیاد PH خاک این مناطق است که در اصطلاح غیر علمی می‌توان گفت بیش از اندازه لازم، ترش و اسیدی می‌باشد.

Palmae: Washingtonia filifera نخل بادبزنی: تیره نخل

درختی است به بلنـدی ۱۲ تا ۲۵ متر بـا سـاقه‌ای منفرد و ضـخیم که در اثر تراکم دائمی و اتصـال دمبرگهـا به یکـدیگر ایجـاد گردیده، با برگهائی دارای دمبرگ بلند و دائمی (بسـیار مقاوم و پایا) که به صورت سـربه‌زیر و برگشـته، بخش فوقانی ساقه را می‌پوشاند. لبه‌های دمبرگ پوشـیده از دندانه‌های خاردار با پهنکی بسـیار پهن به عرض ۱ تا ۲ متر که دارای چینهائی به تعـداد ۵۰ تا ۶۰ عدد بوده منتهی به زوائدی نخی‌شکل می گردد.
نخل بادبزنی یکی از گیاهان زینتی است که در مناطق معتـدله گرم و گرمسـیری کشت می‌گردد و با برگهای بزرگ و همیشـه سبز خود زیبائی خاصی دارد. در گیلان در بلوارها، منازل، پارکها و باغچه‌های سازمانهای دولتی ...
کشت شده است.

Leguminosae: Wisteria sinensis گلیسین: تیره نخود

درختچه‌ای است خزان‌کننـده و بالارونـده بـا ساقه‌های پیچان و برگهای شانه‌ای فرد متناوب، با ۱۱ تا ۱۳ برگچه مستطیلی‌شکل بدون کرک و گلهای خوشه‌ای محوری یا انتهائی بنفش‌رنگ آویزان و میوه‌ای نیام پوشیده از کرکهای مخملی کوتاه.
این درختچه که با ساقه‌های رونـده و پیچنـده خود گاهی به ارتفاع بیش از ۲۰ متر از درختـان بالا می‌رود. عموما به عنوان گیاه زینتی کشت می‌شود و بر روی سـایه‌بانهـا آلاچیقهـا و چهارچوبهای از پیش ساخته شـده افتاده و گلهای واژگون آن از سـقف سایه‌بان هم‌چون لوسترهای بنفش‌رنگ آویزان می‌شود و زیبائی خاصـی می‌آفرینند. در ایران گاهی آن را به غلط اقاقیای بنفش گویند.

گلیسین از جمله گیاهان زینتی منازل در شهرها و روستاهاست.

Xanthium strumarium :Compositae تیره کاسنی

گیاهی است علفی یکساله با ساقه‌ای ضخیم و بدون شاخه در پائین و منشعب و پرشاخه در بالا به ارتفاع ۱۵ تا ۸۰ سانتیمتر بدون خار و برگهای متقابل یا متناوب دمبرگدار، تخم‌مرغی- گوه‌ای یا گاهی ۳ تا ۵ لوبه و لبه‌ای کنگره‌ای. گلهای کپه‌ای آن به صورت خوشه‌ای در محور برگها یا در انتهای شاخه‌ها قرار گرفته و برگه‌های اطراف میوه دارای خارهای گوناگون از نظر شکل و اندازه می‌باشند.

گیاه مذکور یکی از علفهای هرز مزارع پنبه، حاشیه جاده‌ها و باغها و مناطق مخروبه و متروکه و شنهای ساحلی و مناطق سنگلاخی و شنی است. در استان گیلان بیشتر در اطراف رشت، رودبار، لاهیجان، انزلی تا آستارا می‌روید. گونه دیگری از آن نیز به نام Xanthium spinosum با برگهای خاردار زردرنگ و میوه‌های خاردار به صورت علف هرز در مناطق مختلف استان می‌روید.

قسمتهای مختلف این گیاه برای دفع کرم استفاده می‌شود. جوشانده میوه آن برای درمان مالاریا مؤثر است. عصاره ریشه آن در معالجه زخم، جوشهای پوست بدن و آبسه‌ها مؤثر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۶

Yucca gloriosa :Liliaceae زنگوله‌ای: تیره لاله

گیاهی است چندساله پرشاخه با ساقه‌ای چوبی به ارتفاع ۵۰ تا ۱۵۰ سانتیمتر، با برگهای تخت. برگهای قاعده‌ای اغلب خمیده و برگشته و برگهای سرنیزه‌ای یا خطی- سرنیزه‌ای به رنگ سبز تیره یا روشن با لبه‌ای کامل یا دندانه‌دار و بدون کرک می‌باشند. گلها زرد کم‌رنگ یا کرم با رگه‌های سبز در گل‌آذین پانیکول باریک به طول حد اکثر یک متر با شاخه‌های برافراشته و غالبا پوشیده از کرکهای غده‌ای قرار گرفته‌اند.

گیاه زنگوله‌ای در ایران در غالب نقاط معتدله و معتدله سرد به عنوان گیاهی زینتی کشت می‌شود. در گیلان نیز در پارکها، بلوارها، حیاط منازل و سازمانهای دولتی کشت شده و با گلهای درشت و زنگوله‌ای و سفید یا سفید متمایل به زرد خود زیبائی خاصی دارد.

Zelkova carpinifolia :Ulmaceae آزاد (آزاددار): تیره نارون

درخت یا درختچه‌ای است با پوست صاف و خاکستری‌رنگ و برگهای متناوب خزان‌کننده و ساقه‌ای به بلندی حد اکثر ۳۵ متر و چتری متراکم و پرشاخه در بخش فوقانی، با شاخه‌های جوان کرک‌دار و برگهائی با پهنک تخم‌مرغی تا مستطیلی و با اندازه‌های گوناگون.

درخت آزاد به علت داشتن چوب باارزش در شمال ایران یعنی رویشگاه واقعی آن در ایران رو به انقراض و نابودی نهاده

است. در گیلان بیشتر در دشتهای جلگه‌ای و با ارتفاع کم همراه بلوط رویش می‌یابد.

Ziziphus jujuba :rhamnaceae عناب (عونتاب، سنجلان، اون‌ناف، سنجد جیلان): تیره کنار

درخت یا درختچه‌ای است خزان‌کننده با پوست قهوه‌ای شیاردار با تاجی گسترده و منشعب و پرشاخه و برگهای تخم‌مرغی بدون کرک و نسبتا ضخیم و چرمی با دمبرگی کوتاه به رنگ سبز روشن با گلهای زرد کوچک در گل‌آذینی گرزن متراکم و انبوه و میوه‌ای شفت نسبتا خشک به رنگ قرمز تیره، شبیه سنجد.

عنّاب در گیلان قبلا بفراوانی وجود داشت و اکنون در حیاط منازل و باغها به خاطر میوه آن‌که خوراکی و دارای ارزش داروئی بسیار است بندرت کشت می‌شود.

عنّاب فشار خون را کم و سینه و گلو را نرم می‌کند، همچنین خون را صاف و پاک می‌سازد. عناب کمی نفّاخ و دیرهضم است و اگر آن را در گلاب خیسانده مصرف کنند هضم آن آسانتر می‌گردد. زیاده‌روی در خوردن عناب سبب نفخ و بزرگ شدن شکم می‌شود و شهوت را کم و غرایز جنسی را ضعیف می‌سازد. خوردن سائیده عناب با هسته، جهت زخم معده و روده مفید است. عناب داروی کبد و مثانه و کلیه بوده آنها را زهکشی می‌کند. جوشانده عناب با عرق کاسنی یا سکنجبین برای امراض وبا و حصبه و مطبّقه مفید است. مقدار خوراک عنّاب تا ۵۰ عدد است. نوشیدن ۵ روز، متوالی، هرروز نیم لیتر (نیم رطل) آب جوشانده برگ عناب جهت دفع خارش بدن بسیار نافع است.

پاشیدن برگ خشک کوبیده عناب جهت درمان زخمهای خوره‌ای و بدخیم مفید است. خواه این زخمها در دهان باشد خواه در عضوی دیگر و چون پوست درخت عناب را سائیده به تنهائی یا به نسبت مساوی با سفیداب مخلوط کرده و در داخل زخمهای چرکی پر کنند آنها را درمان می‌کند. خوردن پودر چوب این گیاه جهت درمان دل‌پیچه، خارش و جرب مفید است، صمغ درخت عناب به تنهائی و یا با ادویه مناسب جهت امراض چشمی و با سرکه جهت جوشهای جلدی سودمند است.

Filicales سرخسها

از نظر گیاهشناسی سرخسها جزء گیاهان اولیه بوده و از نظر تکاملی جزء پتریدوسپرمها محسوب می‌گردند. هیچیک از آنها دانه و میوه به صورت رایج در سایر گیاهان نداشته توسط اسپر تکثیر و تولید مثل می‌نمایند. این گیاهان اغلب سایه‌پسند و رطوبت‌دوست بوده و در مناطق جنگلی و مرطوب پراکنش و گسترش زیادی دارند. شاید کسی نباشد که تا به حال با سرخسها آشنا نباشد زیرا سرخسها بسیار زیاد بوده دارای قدرت تولید مثل زیاد می‌باشند. اخیرا در گل‌فروشیها گونه‌های خاصی از این گروه گیاهان با نام فرانسوی Faugere به فروش می‌رسند. استان گیلان نیز از نظر اقلیمی جزء مناطقی است که برای رشد و نمو این گروه از گیاهان مناسب می‌باشد و متجاوز از ۲۰ گونه سرخس در آن رشد و نمو می‌نمایند که به چند گونه مشهور و شناخته شده‌تر آنها به شرح زیر اشاره می‌شود.

Adianthum capillus –veneris :Adianthaceae پر سیاوش (سیالک)

گیاهی است ریزوم‌دار که توسط فلسهای قهوه‌ای‌رنگی پوشیده شده است بلندی آن به ۱۰ تا ۴۰ سانتیمتر می‌رسد و برگهای آن مرکب دوبار شانه‌ای با دمبرگهای کاملا سیاه‌رنگ شفاف و فاقد هرگونه کرک بوده و زیبائی خاصی به گیاه می‌دهد که به همین دلیل آن را به موی ونوس تشبیه کرده‌اند.
این گیاه بیشتر در مناطق صخره‌ای مرطوب با نور نسبتا زیاد و نیز بر روی دیوارهای قدیمی و کهنه و صخره‌های کوه می‌روید. برگهای کوچک و میخی- شکل آن دارای بوئی ضعیف و طعمی گس و ناپسند دارد. معلوم شده است که دارای موسیلاژ (لعاب نباتی) و قند، تانن، اسید گالیک و یک ماده تلخ به نام کاپیلارین Capillarine و کمی اسانس است.
ابو علی سینا در کتاب «قانون» می‌نویسد: این گیاه، خاصیتی گدازنده و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۷
بازدارنده دارد و در آن قوتی است که از سیلان مواد ناسازگار به سوی شکم و معده جلوگیری می‌کند. خاکستر این گیاه مخلوط با سرکه و روغن زیتون در علاج داء الثعلب و داء الحیه (گری و مرضی که در سر پدید می‌آید و موی سر را زائل می‌سازد) مفید است. اگر با روغن آس (مورد) و شراب آمیخته شود موی را بلند نموده از ریختن آن جلوگیری می‌کند. به علاوه برگهای پرسیاوشان معالج قرحه‌های درونی و خنازیر و زخمهای پلید و مرطوب می‌باشد. در پاک نمودن شش و تسکین سرفه بسیار نافع است. درد طحال را تسکین می‌دهد و برای یرقان مفید است. مدر و قاعده‌آور است و سنگ کلیه را خرد می‌کند.
همچنین از خونرویهای بینی و یا دهان (نزیف) جلوگیری می‌نماید.
دم‌کرده پر سیاوشان اگر با عسل مخلوط شود گریپ و نزله‌های ششی و برونشیت و ذات الریه را درمان می‌کند. اطبای پیشین از آن به عنوان خلط‌آور، نرم‌کننده و معرق استفاده می‌کردند. در نقاط مختلف گیلان مخصوصا اطراف رشت و پیربازار به فراوانی می‌روید.

سرخس سیاه Asplenium adianthum –nigrum :Aspleniaceae

گیاهی است به حالت توده‌ای به ارتفاع حد اکثر ۲۵ سانتیمتر و عموما با برگهای دوبار شانه‌ای که دمبرگ آن از پهنک کوتاه‌تر بوده و در بخش فوقانی سبزرنگ و در بخش تحتانی کاملا سیاه‌رنگ و در قاعده متورم می‌باشد. این گیاه معمولا در جنگلهای تاریک هم روی زمین و هم در شکاف صخره‌ها می‌روید. کلیه قسمتهای سرخس سیاه مدر و ملین است و برای رفع سکسکه و کاهش التهاب مورد استفاده قرار می‌گیرد. جوشانده برگهای گیاه خلط‌آور است و برای درمان ناراحتیهای سینه و عقب‌افتادگی عادت ماهانه استفاده می‌شود.

سرخس ماده Athyrium filix –foemina :Athyriaceae

یکی از سرخسهای بلند ایران است که به ارتفاع ۱۵۰ سانتیمتر می‌رسد و طول برگ آن نیز بسیار بزرگ می‌باشد. بخش یقه‌ای گیاه توسط برگهای سالهای قبل و در بخش فوقانی توسط فلس سیاه‌رنگ پوشیده شده است. گیاه فوق الذکر بیشتر در مناطق جنگلی استان گیلان و مازندران به خصوص در مناطقی که عملیات بهره‌برداری و قطع جنگل در آن انجام گرفته به سرعت

جایگزین سایر گیاهان می گردد.

سرخس نر Dryopteris filix –mas :Aspidiaceae

گیاهی است به بلندی حد اکثر ۱۰۰ سانتیمتر که برگهای آن عموما در فصل زمستان خشک شده و دمبرگ آن به ۱/۲ طول پهنک می‌رسد. پهنک برگ تخم مرغی نوک‌تیز بوده و دوبار شانه‌ای است. این سرخس به‌طور معمول در جنگلهای شمال ایران رویش می‌یابد.

سرخس غول Matheucia struthiopteris :Athyriaceae

گیاهی است به بلندی حد اکثر ۱۸۰ سانتیمتر و یکی از مشخص‌ترین سرخسهای ایران است. بلندی برگهای آن ممکن است به اندازه قد یک انسان معمولی و با پهنای حدود ۴۰ سانتیمتر برسد. تعدادی از برگهای این گیاه که حامل اسپرها می‌باشند تقریبا به رنگ سیاه بوده عامل خوبی جهت شناسائی این گونه محسوب می‌شوند. این برگها کوچکتر و باریکتر از برگهای دیگر بوده و وسط آنها قرار گرفته‌اند. سرخس غول بیشتر در جنگلهای متراکم و تاریک رویش می‌یابد.

مار زبان Ophioglossum vulgatum :Ophioglossaceae

سرخس بسیار کوچکی است که طول برگهای آن به ۳ تا ۱۵ سانتیمتر می‌رسد و دارای قسمت بارور و مجزائی است که حامل هاگها می‌باشد. برگها دارای دو قسمت بارور و عقیم‌اند و قسمت بارور مانند سنبله‌ای توسط پهنک برگ احاطه گردیده و شبیه زبان مار به نظر می‌رسد. کلیه قسمتهای این گیاه اثر التیام‌دهنده دارد. جوشانده آن برای درمان آنژین بکار می‌رود. برگهای آن اثر مقوی دارد و خونریزی را متوقف می‌سازد.

زنگی‌دارو Phyllitis scolopendrium :Aspleniaceae

این سرخس با برگهای ۱۵ تا ۵۰ سانتیمتری خود که به صورت صفحه‌ای کامل و مستطیلی‌شکل می‌باشد از مشخص‌ترین سرخسهائی است که به آسانی شناخته می‌شود. محل رویش آن زمینهای کف جنگلهای تاریک یا شکاف صخره‌ها است و گاهی در طب عوام و سنتی از آن استفاده می‌شود. زنگی‌دارو مدر و قابض است. در طب سنتی برای درمان بیماریهای کبدی و مثانه و نزله ششی و اسهال و اخلاط خونی مورد استفاده قرار می گرفته است.

بسفایج Polypodium vulgare :Polypodiaceae

دارای برگهائی به بلندی ۱۰ تا ۳۰ سانتیمتر می‌باشد. این سرخس در ایران اغلب به صورت اپی‌فیت روی ساقه درختان پوشیده

از خزه می‌رویـد؛ گاهی در شـکاف صـخره‌های مناطق جنگلی نیز می‌توان آن را دید. ریزوم این گیاه ملیّن، خلط‌آور و صـفرابر است. در طب سنتی از آن جهت مداوای سرفه‌های مزمن،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (کتاب گیلان)، ج۳، ص: ۴۶۸

گریپهای کهنه، برونشیت، یرقان، اختلالات کبدی و طحال و نیز دفع کرمهای روده استفاده می‌شود.

Pteridaceae: Pteris cretica سرخس پنجه‌ای

از سرخسـهای معمولی جنگلهـای شـمال ایران است که ارتفاع آن به ۷۰ سانتیمتر می‌رسـد. تعـدادی از برگهای این گیاه بارور بوده و دارای ارتفـاع بلنـدتر و تقسـیمات شـانه‌ای باریکتر از برگهائی است که عقیم می‌باشـند. از علائم مشـخصه این سـرخس وجود اسپرهائی است که به صورت خطی در حاشیه برگ قرار داشته و به وسیله لبه برگ روی آنها پوشیده شده است.

Hypolepidaceae: Pteridium aquilinum سرخس عقابی یا کرف یا چماز

این سرخس با ارتفاع حد اکثر ۲ متر و برگهائی که بیشتر به صورت شانه‌ای درآمده‌اند از معمولی‌ترین سرخسـهای شمال ایران است که در حقیقت به صور علف هرز در مزارع مشاهده می‌شود. سرخس عقابی در حاشیه جنگلها و کنار جاده‌ها اغلب همراه آقطی می‌رویـد و از برگهای آن به عنوان سایه در خزانه‌های برنـج و گاهی نیز برای بسـته‌بنـدی محصولات کشاورزی بر روی جعبه‌هـای میـوه اسـتفاده می‌شـود. مصـارف داروئی این گیـاه در طب سـنتی شـناخته شـده است و از آن اسـتفاده‌هـائی به عمل می‌آید. ریزوم سرخس نر بهترین دارو برای دفع کرمهای کبد، معده و روده مخصوصا کرم کدو و کرمهای دراز معده است.

Salviniaceae: Salvinia natans سرخس شناور

این سـرخس دارای برگهـائی کوچـک و سبز است که به حـالت شـناور بر روی آب در مناطق باتلاقی، آبراهه‌ها و کشتزارهای برنج دیده می‌شود، بیشترین رویشگاه این سرخس در گیلان در مرداب انزلی و برنجزارهاست.

Equisetaceae: Equisetum spp. دم اسب (بندک واش)

گیاهـانی هسـتند سـایه‌پسـند و رطوبت‌دوست که عموما در کنار جویبارها و آبراهه‌های جنگلهای مناطق مختلف گیلان رویش می‌یابنـد. این گیاهان نیز ماننـد سرخسـها فاقـد گل و میوه مشـخص موجود در سایر گیاهان عالی بوده و توسط اسپر تولیـد مثل می‌نماینـد. دارای دو نوع سـاقه بـارور و عقیم است. سـاقه بـارور آن عمومـا سبزرنـگ نبوده و قبل از ساقه عقیم سبزرنگ ظاهر می‌گردند.

آنچه که بیشتر در طبیعت مشاهـده می‌گردد سـاقه سبزرنگ و عقیم این گیاهان می‌باشـد. بلنـدی ساقه عقیم آنها تا ۸۰ سانتیمتر می‌رسـد که دارای شیارهای فراوان به تعداد ۱۹ عـدد می‌باشـد. ساقه آنها بندبنـد است به طوری که برگهای عموما ساقه‌مانند

آنها از محل گره‌ها خارج شده به صورت فراهم و چرخه‌ای و عموما بندبند در اطراف گره‌ها قرار می گیرند.

گونه‌های چنـدی از دم‌اسبیان در گیلان پراکنـده‌انـد که با نام محلی بندک واش شـناخته می‌شوند. از معمول‌ترین آنها می‌توان گونه‌های Equisetum ramosissimum و Equisetum arvense را نـام برد. دم اسـب بندآورنـده خـون، ترمیم‌کننـده انساج و تأمین‌کننده عناصـر معدنی بدن و ادرارآوری قوی است. در درمان بیماری سل بکار می‌رود. جوشانده دم اسب ترشـحات ادرار را افزایش داده در معالجه استسـقاء و آب آوردن انساج تأثیر زیادی دارد. همچنین برای تقویت و معالجه بیماریهـائی نظیر ورم مثـانه، سـنگ کلیه، دردهـای مجـاری ادرار، قولنجهـای کلیوی، اخلاط خونی، بواسیر، زخمهای واریس، زیادی اسید معده و وجود قند در ادرار مورد استفاده قرار می گیرد

[۵]

---

[۱] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۲] (۱). سته‌ای به معنی آبدار و گوشتی.

[۳] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۴] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۵] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

جلد ۴

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظـات: این عنوان کتـاب تشـکیل شـده از مجموع بحث هـای گونـاگون طبی که از لابلای کتابهـای دیگر توسط آقایـان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ٠

[نخبة الدهر (ترجمه)]

باب دوم درباره کانهای هفتگانه و سنگهای با ارزش و آنچه بر خاک برتری دارد. این باب یازده فصل است.

اشاره

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۷۳

فصل یکم درباره کانهای هفتگانه‌یی که ذوب، بسته، روان و کشیده می‌شوند و سخن از ماهیّت نهادها و خواصّ آنها و چگونگی پیدایش این کانها بنا بر آنچه که به عقل روشن است

کان شناسان گویند: مواد کانی و معدنها یکی از موالید سه گانه‌اند که از بسیاری انواع در شمار نمی‌گنجند و لیکن آنچه مردم از آنها می‌شناسند نزدیک به هفتصد گونه است که همه دارای رنگها و مزه‌ها و ویژگیها و خواصّی گوناگونند. این گوناگونی نیز به جهت موادی است که این کانها از آن درست می‌شوند، چه آن مواد خاک باشد چه سنگ یا آب.

کانها نخستین پدیده‌یی هستند که جوهریتشان از خاک تمیز داده شده است و این امر به واسطه انبوهی اجزاء مواد کانی و نمو نکردن و افزون نگردیدن پاره‌های آن می‌باشد زیرا پرورش یافتن ویژه گیاهان و جانورانی است که غذا می‌خورند و می‌بالند و بزرگ می‌شوند. اجسام بنا بر ویژگیهای جسمانیشان یا رشد و نمو کننده‌اند یا رشدی ندارند. اگر پرورش یابنده نباشند کان و معدننـد و اگر پرورش یابنـده باشـند گیاه و جانورنـد. هر نموّ کننـده‌یی را یا نیروی احساس و حرکت است که در این صورت جـانور است و یا از حسّ و حرکت بی‌بهره است که در این صورت گیاه است. میان این سه پدیـده موجوداتی دیگر نیز هسـت که بینـابین واقعنـد و دو صورت دارنـد. اگر موجودی یـک صورت کـانی و یـک صورت گیاهی داشـته باشـد همچون مرجان است. اگر یک صورت کانی و یک صورت جانوری داشـته باشد همچون حلزون و تخم مرغ و صدف است. اگر یک صورت گیاهی و یک صورت جانوری داشته باشد همچون واقواق و نارگیل و خرما و همانند آن است.

بنـا بر این از میـان چیزهایی که بنا بر جوهریّت ویژه خویش از خاک برترنـد کانهای هفتگانه را می‌توان نام برد که عبارتنـد از: طلا، نقره، مس، آهن، روی، قلع و سرب.

گویند: هفتمین این کانها جیوه است. صابیان می‌پندارند این هفت کان در رنگها،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۷۴

نهادهـا و ویژگیها و خواصّ خویش هماننـد ویژگیها و خواصّ سـتارگان هفتگانه درخشاننـد. طلا گرامی‌ترین این هفت کان و بهترین و نیکوترین آنها از جهت سود و اسـتوارترین آنها از نظر قیمت و ارزش است. زیرا یاقوت بنا بر حجم و درشتیش ارزش دارد یعنی اگر چنـد یـک مثقال وزن داشـته باشـد ارزش آن هزار دینار است و لیکن اگر ریز ریز شود و خرد گردد ارزش آن یـک دینـار بیش نیست. امّا طلا به هر صورت که در آیـد و به هر انـدازه و شـکلی که ریخته شود، در ریزه‌ها و سـکّه‌هایش از جهت ارزش خللی وارد نمی‌آید. نهاد طلا گرم معتدل است. در نهاد و طعم و رنگ همانند خون است. طلا در رنگ و زیبایی و ارزش، پـاره‌یی از خورشـید و بهره‌یی از آن است و جوهر آن، عرضـهایی نهـادی و ویژگیهایی اسـتوار و ضـروری دارد. این عرضـها، رنگ، طعم، بوی، لمس، صدا، نرمی، سنگینی، فشردگی، درخشش، پایداری آن در آتش، بر جای ماندن آن در زیر خاک و نیز خاصیّت فاعلی و اثرپذیری یا انفعالی آن است. پس نهاد و سرشت طلا چهارده صفت عارضی، لازم، نهادی و قایم دارد که این صـفات عرضـی بـا دیگر کانهـا متفـاوت است و همچنین دیگر کانها- با این نهادها که در طلاست- با آن تفاوتها دارنـد. رنـگ طلاـ زرد نزدیک به سـرخ نارنجی است. بوی آن از ترشـیدگی، تنـدی، زبان‌گزایی، تیزی و گنـدیـدگی، به دور اسـت. مزه آن شـیرین اسـت و دست سـودن به آن از نقره زبرتر و از مس نرم‌تر است و لیکن لغزنـدگی قلع و سـرب و آهن را

نـدارد. صـدای آن از صـدای نقره بیشتر و برتر و از صدای آهن و مس کم‌تر است و لیکن گنگی و کم صدایی قلع و سـرب و روی را نـدارد. نرمی آن از نرمی نقره بیشتر و مخالف نرمی قلع و سـرب است. آنچنان کشـیده و باریک می‌شود که به صورت رشـته‌یی در می‌آید. به صورت ورقی پهن به نازکی گرد و غباری که بر روی چیزی نشـیند در می‌آید. روان و تنک می‌شود تا همچون جوهری شود که با آن می‌توان نوشت. بر خلاف دیگر کانهای نرم یا سخت، به صورت سکّه در می‌آید و بر آن نقش زده می‌شـود. سـنگینی طلاـ بـه علّت وزن جرم آن اسـت کـه بـا وزن سـبک جرم نقره و مس و کانهـای دیگر مخـالف اسـت. فشـردگی طلا آن است که حجم آن نسـبت به دیگر کانها حتّی سرب، بسیار سنگین‌تر است. درخشش طلا به واسطه روشنی و زیبایی ممتاز آن است از دیگر کانهای ششـگانه درخشان. پایـداری آن در آتش بـدان علّت است که طلا به وسـیله دمیدنهایی مخصوص به خود در آتش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۷۵

ذوب می‌شود، نه به تندی قلع و سرب ذوب می‌شود و نه به کندی مس، لیکن از نقره کندتر ذوب می‌گردد. بر جای ماندن طلا در زمین بـدان سـبب است که زنگار نمی‌گیرد و خوردگی پیـدا نمی‌کنـد و اگر چه زمانی بسیار در خاک بماند زنگ، آن را همچون دیگر کانها تباه نمی‌سازد.

خاصیّت فاعلی طلا به جهت آن است که بسـیار نگریسـتن به آن و یا آشامیـدن آب آن برای بیماری مالیخولیا سودمند است و نیز برای گرفتگی دل بسی مؤثر است.

کسـی که خود را بـا آن داغ کنـد جـای داغش چرکین نمی‌شود. اگر کسـی بـا طلا لاله گوش را سوراخ کنـد جای آن چرک نمی‌کند. نفس را می‌گشاید و دل را باز می‌کند.

خاصیّت اثر پذیری و منفعله طلا، جلا و درخشش و روشن شدن رنگ آن است به وسیله نشادر و نظایر آن. طلا با بوی و بخار سرب و رسیدن جیوه به آن، رنگ خود را از دست می‌دهد.

نهاد و سـرشت طلا معتـدل و ممتاز از نهاد دیگر کانها است. کانهای دیگر نیز هر یک همانند طلا دارای همان چهارده صـفتی هسـتند که درباره طلا یاد کردیم. نام این کانها سرب، آهن، نقره، مس و قصدیر است. آنچه امتیاز این کانها بدان وابسته است غیر از اشتراکی است که در جسـمیّت، معدنیّت و جنسیّت با هم دارند. آنچه درباره طلا گفتیم تنها درباره طلای خالصی است که از آلودگیهای نقره و پاره‌های جیوه- که در اصل آفرینش و معـدنش با آن آمیخته می‌شود- سالم بماند چه طلا یا به سبزی می‌گراید یا به سرخی. سبزی طلا ناشی از آمیختن آن با ریزه‌های کوچک و باریک نقره‌یی است که اندکی جیوه در ته معدن با آن آمیخته شـده است و طلا از آن پاک نمی‌شود مگر آنکه چنـدین بار آن را تعلیق کنند. کار تعلیق طلا خود بسـی مشـهور است. سـبب درست شـدن طلا آن است که چون جیوه به کمال رسد و پخته شود گوگرد معدن آن را به سوی خود می‌کشاند و آن را در درون خود پنهان می‌کنـد تا هماننـد مایعات سـیلان نیابـد. چون این دو کان با هم آمیخته شود و هر یک با دیگری شکل گیرد و جسمیّت یابد حرارت برای پختن و به کمال رسانیدن آنها نفوذ می‌کند.

در این هنگام از این دو کان انواع مختلف کانها بسته و به وجود می‌آید. اگر جیوه صاف و پاک و گوگرد نیز نیالوده و خالص باشد و نیز حرارتی که می‌خواهد آنها را بپزد معتدل باشد و عارضه‌یی همچون سرما، خشکی، شوری، تلخی و ترشی بر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۷۶

آنهـا پیش نیایـد، بـا گـذشت زمـان، از جیوه و گوگرد طلاـ درست می‌شود. کـان طلاـ جز در بیابانهای شن‌زار و سنگسـتانهای سست به دست نمی‌آیـد. از سـنگها و کانهـای طلاـ سـنگهای مخصوص دیگ سازی و سـنگ مرمر و شن‌های زعفرانی رنگ

طلایی را می‌توان نام برد.
در شهرهای غانه، زغوا، سمغرا، تکرور و حبشه- که مگر کمی همه نمک و شوره‌زار است- به سبب سالم بودن معدنها از مزه‌های فاسد کننده، کانهای طلا- بسیار یافت می‌شود چه در آنجاها همواره حرارت برای پختن و رسانیدن کانها- بدون هیچ‌گونه سرما یا شکافی در زمین- چیرگی دارد، و از همین روی کان طلا در اقلیم چهارم به بالا یافت نمی‌شود مگر اینکه حرارت بسیاری همچنانکه بر شهرهای سودان استیلا- دارد، از ژرفای زمین، بر آن چیره شود. دیگر از خواصّ طلا- علاوه بر آنچه پیش از این آوردیم- جذب کردن مزه‌های غذاها، درخشندگی و نیکویی آن است. به چشم کشیدن گرد آن چشم را نیرومند می‌کند و روشنی می‌بخشد. میل سرمه کشی اگر از طلا باشد به سبب خاصیّتی که در آن است چشم را نیرو می‌بخشد چه میل سرمه طلایی از زنگ، سیاهی و تندی مزه آهن و نیز از زنگار، مسمومیّت، تیزی و ریم مس و نیز از زنگ زدن نقره با گذشت زمان و ترشیدگی مزه آن و نیز از سستی، چرک، گوگردی بودن و نرمی قصدیر و نیز از سیاهی، برگشتگی رنگ، تیرگی، سستی و سوزندگی سرب و نیز از چرک جیوه و به صورت دود یا آب نیلگون زهرآگین درآمدن آن و نیز از تندی، تیرگی، سختی و گوگردی بودن روی بر کنار و سالم است. دیگر از خاصیّتهای طلا آنکه هرگاه در یک صد مثقال آن یک هشتم مثقال مس شنفاء و سرخ شوشی- که مبین خوانده می‌شود- یافت گردد و استادی در این حرفه آن را چند بار محک زند و بگدازد آن مس در رنگ خود و طلا نیز در رنگ خود برای وی روشن می‌شود زیرا طلا در میان بوته‌اش ذوب می‌شود و می‌جوشد و رنگ آن همانند رنگ خورشید می‌گردد.
نقره‌یی که از سرب، جیوه و مس، پاک باشد همان نقره طلعم است که کانهای آن در اقلیم سوّم تا اقلیم هفتم است. در اقلیم سوم نقره بیش از هر کانی یافت می‌شود.
صابیان می‌پندارند نقره بهره و پاره‌یی از ماه می‌باشد. ابن عربی گوید: طلا و نقره دو اسم بزرگ در عالم فرودین‌ها و سفلیّاتند. یکی از استادان و اهل شناخت، برای

کانهای این سرزمین‌ها به جهت نشان دادن آمیزش و اختلاط و یا جدایی و اختلاف آنها با یکدیگر- همچنانکه درباره ارواح نیز آمده است: آنچه از این روحها یکدیگر را نشناسند و درک نکنند اختلاف می‌ورزند- شکلی کشیده و آن را با خانه‌های ستارگان هفتگانه مرتبط ساخته است. آن شکل، دایره زیر است و خدا داناتر است.
(ش ۵).
این شکل، چگونگی به هم پیوستگی و در هم آمیختگی، و تجلّی‌گاه شعاعها و پرتو نورهای اجرام ستارگان هفتگانه را در بر دارد، چنانکه شکلهای آنها خواهد آمد.
و در این کار رازی بزرگ است که برای کان شناسان و دست‌اندرکاران آن فایده‌های ارزنده‌یی در آن نهفته است.
حدید: آهن. نحاس: مس. زیبق: جیوه. فضّه: نقره. ذهب: طلا. قصدیر: قلعی. رصاص: سرب.

چگونگی درست شدن نقره چنان است که چون جیوه و گوگرد در هم آمیخته شود سردی و رطوبت جیوه افزایش و چیرگی می‌یابد و گرمی، خود را به درون می‌کشد و داخل آن جسم پنهان می‌شود و معدن با این روش به پختن آن می‌پردازد تا به صورت جسمی درآید که برون آن به سبب غلبه سردی و رطوبت، سفید و درون آن به سبب خشکی و گرمایی که در آن است سرخ باشد. این جسم، نقره خوانده می‌شود. اگر زمان پختن نقره در معدن دراز شود سردی از نقره می‌رود و گرم

می‌شود و سفیدی نقره به درون می‌رود و ناپدید می گردد و گرمی معدن از بیرون به گرمی درون نقره می‌پیوندد تا حرارت بر برون و درون نقره برآید و سرخ شود و طلا گردد. کان نقره جز در زمینهای مرطوبی که خاکی نمناک و رطوبتی چرب دارند به دست نمی‌آید و از نشانه‌های معدن آن این که زمینش سفید مایل به زرد یا نیلگون است و بر روی خاک آن مرقشیشای نقره‌یی یا سربی به صورت سنگ‌هایی گرد و سخت با زنگاری زرد بر روی آنها به چشم می‌خورد، که چون شکسته شوند درخشش مرقشیشا در میان آنها پیدا می‌آید. نقره اگر زمانی دراز در خاک بماند و اندوخته شود کهنه می گردد و به صورت خاکی تیره در می‌آید. گوگرد، نقره را می‌سوزاند و لیکن طلا را به تندی نمی‌سوزاند. اگر نقره با دانه‌های انار ترش پخته شود برّاق می گردد و جلاـ می‌یابد. اگر با پوست برنج یا هر چیز ترش و شور یا شراب و سرکه پخته شود برق می‌افتد و درخشان می‌شود. نقره را عرضهایی ذاتی است همانند عرضهایی که برای طلا برشمردیم.

سرب را سرف، با فاء، رصاص سیاه و ابّار طلای النّی نیز خوانده‌اند. جالینوس گوید: این کان از جنس نقره و از جوهر و نهاد آن است لیکن در معدن سه آفت بر آن وارد آمده و جسم و سرشت آن را تباه گردانیده است. نخست آنها بدبویی سرب است که در برون جسم آن و ناشی از گوگردی بودن آن است. دوم سستی جسم و کمی پایداری آن در برابر آتش است که ناشی از سستی خاک معدن و کمبود اصلاح و پرورش آن نسبت به ذات سرب است که این خود از خورشید، هوا و خاک سر می‌زند. سوّم سیاهی سرب است و آن به سبب گوگردی است که بر جسم سرب غلبه دارد. بنا بر پندار صابیان این کان بهره و پاره‌یی از زحل است که جسمی تیره و روحی تابناک دارد. سرب هر کان دیگری را که با آن آمیخته شود تباه می‌سازد. در کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۷۹

سرب سردی و خشکی است و باعث برآمدن گوشتهای زاید انسان می‌شود. سرب را سونشی است که همچون زنگار از جسمش روان می‌شود. اگر آن سونش با چربی بر آهن مالیده شود دیگر آهن زنگ نمی‌زند. اگر سرب با زنگار اندوده شود خشکی آن زیاد می‌شود. کسی که از سرب انگشتری در درست کند آن انگشتری تن و اندامش را ناقص می کند. در سرب رنگهای گوناگونی است که با آتش به صورت زرد طلاـیی، سرخ، سفید، زرد، خاکستری و یا سیاه، تغییر رنگ می‌دهند. سرب با آبگینه آمیخته می‌شود و با شفّافیت آن شفّاف می گردد. چگونگی به وجود آمدن سرب چنین است که چون جیوه در کان خود بر گوگرد غلبه یابد و آن را به درون خود کشاند، خشکی بر آن چیره می گردد و حرارت از آن باز می‌ماند و سرد می‌شود و برون آن به سبب دور شدن حرارت از جرمش خشک و سرد می گردد و درون آن که همان روح آن است گرم و نرم می‌ماند. گوگرد در برون جسم سرب بر خلاف درونش از بین نمی‌رود بلکه برای آن صدایی ایجاد می کند. سرب رنگها را از جای سرد و خشک به خود جذب می کند و مس و هر غشّی را که با نقره آمیخته شده است می‌خورد و از میان می‌برد و همچنین مس را از جیوه، پاک می گرداند. دیگر از خواصّ سرب آنکه جوشش دیگ را بر روی آتش کم می کند. چون پاره‌یی از آن بر درخت انار بسته شود بار آن را بسیار می کند همچنانکه اگر طلا بر درخت عنّاب بسته شود بار آن را زیاد می گرداند. اگر همواره در ابزار و وسایل سربی غذا خورده شود ایجاد سستی و زردی می کند. خوردن آب در ابزار سربی استسقا می‌آورد. اگر پاره‌هایی از آن در حوض ریخته شود سردی آب را می‌افزاید. اگر با ابزار سربی گلاب یا عرقیّات دیگر گرفته شود نیروی عطرآگنی و دوام آن بسیار می‌شود، ابزاری که برای گلابکشی به صورت تابه از سرب درست می‌شود یک وجب و نیم گودی و یک وجب و نیم پهنا دارد و سرپوشی به بلندی یک وجب و نیم دارد که بر روی آن قرار می گیرد. این سرپوش دو جداره و گرد است که عرق بخار از میان آن بالا می‌رود و به دهانه انبیق می‌رسد. این شکل آن ابزار است که در زیر آن یک لایه سفال می گسترند و بر روی سفال یک لایه نمک می گذارند آنگاه زیر لایه سفال آتش می‌افروزند. (ش ۶)

قصدیر را آلانک، قلعی، نقره جذماء، مقعد و سرب سپید نیز نامیده‌اند. بنا بر

اعتقاد صابیان قصدیر بهره و پاره‌یی از مشتری است. چگونگی پیدایش آن چنان است که چون جیوه در کان خود به کمال رسید آن کان، در پختن جیوه ذوب و گرم می‌شود و گرمی جیوه را ملایم می‌گرداند و خشکی درون آن را قوی می‌کند تا برون آن را نیز فرا گیرد. در این صورت قصدیر با اعتدالی لطیف‌تر از سرب بسته می‌شود، به همین جهت از سرب سپیدتر و خالص‌تر و سبک وزن‌تر و نیک جوهرتر است.

قصدیر در رنگ نزدیک به نقره و در بوی، سستی و صدا مخالف آن است. سستی قصدیر به علّت بسیاری جیوه و صدای آن به سبب کمی گوگرد است. چون قصدیر با نقره آمیخته شود آن را تباه می‌کند همچنان که اگر سرب با طلا آمیخته شود طلا را تباه می‌سازد.

اتّون: کوره. مکبّة: سرپوش. قبّة:

حباب سرپوش. مقلا: تابه مس سه گونه است: سرخ مایل به سپید، قبرسی سرخ خشک، و شوشی خیلی سرخ خونی رنگ. بنا بر پندار صابیان مس بهره و پاره‌یی از زهره می‌باشد و قطر نیز نام دارد. همچنانکه گفتیم این کان نیز چهارده عرض دارد. چگونگی درست شدن آن چنان است که چون جیوه در معدن خود، گوگرد را جذب کند و به درون کشاند، گرمی معدن برای پختن آن زیاد می‌شود و با گرمی گوگرد، به جیوه کمک می‌کند و با حرارت و خشکیی که در آن است بر جیوه چیرگی می‌یابد و سنگی سرخ بسته می‌شود که مزه آن تند و تیز و برون آن گرم و درون آن به سبب به وجود آمدنش از گرمی و خشکی، سرد و خشک است. ممکن است که مس در اثر آتش و ماندن زیاد در میان خاک به صورت ریم و سونش درآید. اگر مس زمانی دراز در ترشی بماند به صورت زنگار در می‌آید و با بوی گوگرد، گوگرد معدنی آن افزونی می‌یابد و به صورت روسخته در می‌آید و همچون سرمه ساییده می‌شود که در این صورت، راسخت نام می‌یابد. اگر چند بار در شکرینه عسلی فرو برده شود همرنگ طلا

می‌گردد. مس زرد یا برنج و آنچه همانند آن است همه رنگین و زرد رنگند. اگر از مس، سوزن یا داس یا کارد یا شمشیری ساخته شود و به خون بزنر آمیخته گردد، گوشتی که با آن سوزن سوراخ یا بریده می‌شود التیام نمی‌یابد و گیاهی که با آن داس چیده می‌شود باز نمی‌روید و نیز آنچه با آن شمشیر بریده شود بهبود نمی‌یابد.

بنا بر پندار صابیان آهن بهره و پاره‌یی از مرّیخ است و آن قویترین و شدیدترین کانها و پایدارترین آنها در آتش و سریعترین آنها در تبدیل شدن به خاک در میان زمین است. آهن بنا بر سرشتهای گوناگون سرزمینهای معادنش در سختی و نیرو گوناگون است. نکوترین آن، آهن چینی است. ترشیها را در آهن تأثیری به سزا است به ویژه پوست انار ترش تازه که آن را به صورت مایعی سیاه رنگ حل می‌کند. سرکه آن را به صورت مایعی سرخ و طلایی در می‌آورد. نمکها آن را زرد طلایی می‌کنند. سرمه سیاه آن را می‌سوزاند. زرنیخ آن را سپید و نرم می‌کند. علّت درست شدن آهن چنان است که چون گرمی معدن به جیوه برسد و میان جیوه و گوگرد درآید خشکی جیوه بیرون می‌آید و رطوبت آن به درون می‌رود پس سنگی بسته می‌شود که برون آن به سبب چیرگی حرارت، خشک و درون آن مرطوب است و به جهت خشکی بسیاری که در آن است به وسیله آتش ذوب نمی‌شود زیرا منافذ آن در اثر حرارت تنگ می‌گردد و آتش بدان نمی‌رسد تا آن را ذوب کند.

خارچینی (خارصینی) کانی است ویژه سرزمین چین که در رنگ و صدا و سختی همانند روی سفید است که اسباداریه نیز

خوانده می‌شود و لیکن زردی خارچینی با سیاهی و سپیدی آمیخته است. آینه‌هایی که به نام آینه لقوه از چین به دیگر سرزمینها می‌برند از این کان است. این معدن تنها در شهرهای چین یافت می‌شود.
از این معدن- به همانند همه فلزّاتی که از معادن خود استخراج می‌گردند- خارچینی بیرون آورده می‌شود. این سخن را فقط جابربن حیّان در کتابهای خود آورده است و جز او دیگر کسی را نیافتم که به بیان چگونگی درست شدن این معدن پردازد.
هیچ کان را صدایی همانند صدای خارچینی و رساتر از آن نیست، به ویژه اگر از آن، زنگها- برای ترسانیدن و پرانیدن پرندگان از میان کشت زارها- یا ناقوس‌های بزرگ ساخته شود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۸۲

فصل دوم درباره پیدایش کانها از جیوه و گوگرد و پیدایش گوگرد از آب و پیدایش جیوه از گوگرد و آب

کان شناسان گویند: اصل و ریشه کانهای هفتگانه جیوه است و کانها را در کتب حکمت، فلزّات می‌نامند. اصل جیوه، آب آسمان و گوگرد معدن است، بدین ترتیب که آب آسمان به صورت باران بر کانهای گوگرد- که طبیعتا آب را به صورت جیوه منجمد می‌کنند- فرو می‌بارد، چون آب باران بدین کانها برسد فرو می‌رود و با گرمای محفوظ در زمین و گرمای معدن گوگرد، گرم و سبک می‌گردد و به صورت بخار بالا می‌آید تا به روی زمین برسد و رطوبت و سرمای باد و گذشت زمان، آن بخار را سرد و انبوه و فشرده گرداند. چون متراکم گردید و سرد شد بار دیگر به صورت آب در زمین فرو می‌رود تا به ته معدن برسد، باز معدن آن را گرم می‌کند و بالا می‌فرستد و همواره بالا و پایین می‌شود و هر بار اندکی از جسم گوگرد را در خود حل می‌کند تا به این وسیله به صورت جسمی جنبان و لرزان، میانه آب و کان به نام جیوه بسته شود. مثل این جیوه نسبت به دیگر کانها همانند نطفه است که زندگی جانوری از آن پیدا می‌آید و نیز همانند دانه است که زندگی گیاهی از آن آغاز می‌گردد. جیوه به علّت جوهر گوگردی که در آن حل می‌شود درخشان و برّاق است و از ذات خود پوسته‌یی همچون غلافی، گرد خود می‌پوشاند که برای جوهر آن ضروری است و آن را در بر می‌گیرد، این پوسته برونی با آتش از بین نمی‌رود اما اگر آتش با شدّت و نیروی بسیار بر آن وارد گردد تمامی آن را ذوب می‌کند و به صورت بخاری نیلگون و سبک و برّاق بالا می‌برد، این کار بنا بر شدّت و ضعف آتش یا یک باره انجام می‌گیرد یا آهسته آهسته.
ابن وحشیه در کتاب التّعافین که آن را «اسرار الشّمس و القمر» نامیده است درباره جیوه و چگونگی پیدایش آن گوید: چون بخارها افزایش یابد و انبوه گردد و اجزای آنها به هم فشرده شود به صورت آب در می‌آید و در ته غارها و حفره‌هایی که
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۸۳
در دل زمین است فرو می‌رود و معدن، آن را در بر می‌گیرد به گونه‌یی که آن آب از آنجا راه گریزی نمی‌یابد پس همانجا می‌ماند و بدین وسیله اجزای آن با سردی و رطوبتی که دارد فشرده و گرد می‌آید و انبوه می‌شود و گرمی معتدل معدن بر آن وارد می‌گردد و آن را خیلی نرم می‌پزد تا سفید گردد و به صورت جسمی محلول درآید که جیوه خوانده می‌شود. برون آن به سبب سرمایی که در آن است سپید و درون آن به سبب گرمایی که در آن است سرخ می‌باشد. به گفته صاحبان رسایل پخته شدن جیوه جز با گذشت یک سال تمام به پایان نمی‌آید. جیوه اصل و مادر کانها است همچنانکه گوگرد نیز اصل و پدر کانها است، چه در گوگرد خشکی و نرمی و پس انداختن است و لیکن در جیوه رطوبت و مادگی و پذیرفتن است. از خواصّ جیوه آنکه به کار بردن پاره‌هایی از آن شپش و کک و تخم آنها را می‌کشد. چرک و شوخ را از سر و اندام برطرف

می‌کند. بوی و دود ذغال را نابود می‌کند. دود جیوه دماغ را تباه می‌گرداند و رعشه اندام به دنبال می‌آورد و آنان را که دارای مزاجی سرد یا مرطوبند می‌کشد و این دود اگر با مقدار معیّنی از گاز نوره پراکنده شود سمّی بس خطرناک پیدا می‌آید که مرگ موش (سم الفار) یا دیگ بر دیگ خوانده می‌شود و آن در جگربند و زخمها سخت کارگر می‌افتد. دود و بخار مس چون به جیوه برسد آن را به صورت مس، بسته می‌گرداند. بخار قلع را به صورت سفید و خشک و بخار سرب را به صورت سرب سیاه در می‌آورد و با نقره و طلا نیز چنین می‌کند. تو خود در این باره نیک بیندیش.

گوگرد کانی هوایی و طلایی است که آتش آن را از بین می‌برد و در زمین‌های خاکی و مرطوب پیدا می‌شود و چگونگی به وجود آمدن آن چنان است که چون آب در معدن قرار گیرد گرمی بر آن چیره می‌شود و پس از گرم شدن، سردی آب رطوبتی گرم می‌پذیرد و چربیی که در آن است بر روی آن پدیدار می‌شود و قوی می‌گردد تا به صورت سنگی خشک و گرم درآید که چون آتش بدان برسد ذوبش کند. گوگرد در دو رنگ سرخ و زرد است. پیدایش گوگرد سرخ، ناشی از گرمای شدید معدن و پیدایش گوگرد زرد ناشی از کمی گرمای آن است. یکی از انواع گوگرد، سپید بسیار خاکی آن است. گوگرد سرخ را در عزّت و شرافت مثل می‌زنند.

برخی مردم بر آنند که گوگرد سرخ همان طلای خالص است. پختن این کان پس از

گذشت یک سال تمام به پایان می‌رسد. کان شناسان گویند: گوگرد سرخ همان اعراف الدیکه (تاج خروسان) و طیر البحر و طیب البحر و حبّ الرمّان (ناردانه) و یاقوت ذائب و ملح شمس است.

اهل کلام درباره آثار علوی گویند: علّت فاعلی گوهرهای کانی همان دوران و چرخش و گردش سپهر و ستارگان است و علّت نهایی و کلّی آنها سودهایی است که از آنها به انسان و جانداران می‌رسد. ابن وحشیه گوید: اصل سنگها و کانهای معدنیی که در زمین پدید می‌آیند، رطوبتی است که از سردی زمین در درون آنها گرد می‌آید و گرما و حرارت طبقات و لایه‌های زمین و آبی که این حرارت در آن است آن را می‌پزد تا متعفّن شود و جسمیّت یابد و به صورت جسمی از جسمهای مذاب، یا زرنیخها، گوگردها، شیشه‌ها، آبگینه‌ها، نمکها، بوره‌ها، یا دیگر سنگها و کانهای معدنی درآید.

اهل کلام در طبایع و مولّدات، آب را اصل گوگرد و جیوه قرار می‌دهند چنانکه در این باره سخن به میان آمد. درباره این دو کان پندارند که درون زمین پر از گودالها و حفره‌ها و کنده‌ها و غارها است و هر یک از این غارها و کنده‌ها پر از بخارهایی است که از تأثیر خورشید در اعماق زمین پدیدار می‌گردند همچنان که از تأثیر ماه، جزر و مدّ دریا و آب گردانیدن اجزای رطوبت آن پدید می‌آید. پس اگر بخار در اعماق زمین به جوشش درآید و به موج زدن افتد به سبب سنگینی و فشاری که بر زمین وارد می‌آورد آن را به لرزه می‌افکند و چه بسا صدایی ترسناک نیز از آن به گوش برسد. از همین موج زدن بخارها در اعماق زمین است که زمین لرزه پیش می‌آید. زلزله بیشتر در شهرهای کوهستانی اتّفاق می‌افتد و بسی سخت و خطرناک است تا به جایی که کوهها را از هم می‌شکافد، رودها را فرو می‌برد، دژها و دیوارها را درهم می‌شکند و ویران می‌سازد، برای مردم بسی هلاکت بار می‌آورد و هیچ چیز را رها نمی‌کند و بر جای نمی‌گذارد. لیکن اگر زمین سخت باشد و در آن رخنه‌یی یافت نشود بخارها آن را برای بیرون شدن می‌لرزانند و در زیر آن، حفره‌ها و کنده‌ها می‌شکافند. اگر لرزش و جوشش آن بخارها نزدیک به رویه زمین باشد آن را می‌شکافد و بیرون می‌آید و این کار بیشتر به هنگام خسوف انجام می‌گیرد، لیکن اگر رویه زمین تا جایگاه آن بخارها ستبر باشد و آن بخارها نیز انبوه باشند، در ژرفای

زمین می‌مانند و در جای خود می‌جوشند، اگر جوهر آن زمین گوگردی باشد، این بخارها و گوگردها با هم می‌آمیزند و شعله‌ور می‌شوند، آتشی از آنها پدیدار می‌گردد که روز و شب از آن شراره‌ها بر می‌آید و آتش فشان خوانده می‌شود و آتش فشان در بسیاری از جایهای زمین یافت می‌شود. پس گوگرد و جیوه برای هر کان مذاب و روان دو اصلند. لیکن اختلاف کانها با یکدیگر ناشی از کمی یا بسیاری گوگرد و نیز ناشی از چیزهای دیگری است که با مزه‌های شور، تلخ، تند و خاکی خود، با جوهر گوگرد می‌آمیزند و یا ناشی از کمی یا بسیاری گرمای معدنها به هنگام پخته شدن فلزّات است و خدا داناتر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۸۶

فصل سوم در پاسخ به کیمیاگران و بیان برهان عقلی در این که آنچه آنان می‌سازند آمیزه‌یی زرد رنگ است

محقّقان گویند: ای حکیم کیمیاگر تو درباره حرفه خود گفتی که ما رنگرزانیم نه آفرینندگان یعنی تو نمی‌توانی اعراض چهارده‌گانه طلا- را به جای صفات نقره یا کانهای دیگر بگذاری تا آن کان از هر جهت طلا شود بلکه برای تو این امکان است که فقط یک یا دو یا سه صفت را از کانی به کان دیگر انتقال دهی، نه همه این صفات عرضی چهارده‌گانه را. ما نیز در این باره هیچ شکّی نداریم و لیکن چون این چنین ترکیبی پیدا آید در واقع طلا نیست بلکه همان نقره است که به رنگ طلا رنگین شده و همانند برخی از سرشتهای طلا نرم و سنگین گردیده است و یا روشی خاص و چاره‌یی معیّن باعث گرانی وزن و تحرّک اجزای آن شده است. بنا بر این آن ترکیب طلای حقیقی نمی‌باشد بلکه آمیغی دیگر است. مثل نقره و دیگر معدنهایی که آنها را به رنگ طلا می‌آمیزی همچون مثل رنگ آمیزی ابریشم و پشم و پنبه و کتان، به رنگی همچون سرخ یا زرد است که رنگ در همه آنها یکسان است و لیکن حقیقت هر یک از این چهار چیز با دیگری متفاوت و مختلف است و همواره ذات کتان مخصوص به خود آن است و با ذات ابریشم یکی نیست و همچنین ذات و صفات پنبه غیر از ذات و صفات پشم است. بنا بر این، این چهار چیز در جسمیّت و رنگ مشترکند و لیکن در دیگر عرضها یکسان نمی‌باشند. رنگ آمیزی نقره و دیگر کانها به رنگ طلا نیز چنین است، زیرا رنگشان همان رنگ طلاست ولی دیگر عرضهای آنها به صفات طلا تبدیل نگردیده است.

کیمیاگر گوید: سرور من چون انتقال عرضی به جای عرضی دیگر ممکن گردید و شما خود این را جایز دانستید انتقال همه اعراض به جای اعراض دیگر نیز ممکن می‌باشد، به ویژه که همه کانها تنها از دو اصل جیوه و گوگرد ساخته شده‌اند. معادن را آغاز و پایانی است. آغاز آنها از جیوه و پایانشان طلا است که جامع کمال صفتهای

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۸۷

کانها است. گویی که طلا- انسان کانها است و معدنهای دیگر همه درجه‌ها و مقامهایی بین جیوه و طلا- هستند که از راه دگرگون شدن از صفتی به صفت دیگر به صفت طلا می‌رسند. اختلاف کانها به سبب پیش آمدن آفتهایی است که در معدنها بر کانها وارد می‌آید و هر یک از آنها را در درجه‌یی معیّن نگه می‌دارد و مانع پرورش کامل آنها می‌شود. دلیل ما بر این که تمامی این کانها تنها یک معدن با درجه‌ها و گونه‌های متفاوتند این است که چون کانها را با آتش ذوب کنی تا زمانی که گرمی آتش بر آنها چیره است همه به صورت جیوه‌ای مذاب و لرزان در می‌آیند و چون سرد شوند بار دیگر به انجماد و تنوّع و گوناگونی خویش بر می‌گردند. ما برای این مدّعای خویش مثالی راستین می‌آوریم، گوییم: طلا همچون میوه رسیده و پخته زردآلو و زیبق به منزله شکوفه آن است زیرا درخت، نخست شکوفه بر می‌آورد. هر کانی که میان طلا- و جیوه قرار دارد به

منزله زردآلویی است که تازه شکوفه آن بسته می‌شود و چند نخودی می گردد سپس رشد می کند و برگهای شکوفه از دور آن می‌افتد و چند فندقی می‌شود سپس هسته‌یی درون آن پدید می‌آید و کم کم رنگ آن زردآلو سبز و هسته آن چوبین می‌گردد و رنگی سرخ همچون رنگ مس بر سبزی آن چیره می‌شود سپس شروع به زردی و رسیدگی می کند که در این صورت ملوحه خوانده می‌شود. سپس در خواص خود پخته و رسیده کامل می‌شود و هسته آن محکم می گردد. آن زردآلو در تمام این مدّت یک میوه بیش نیست که درجات کمال را می‌پیماید تا به رسیدگی و پختگی نهایی خویش برسد. این مثال درست و راستینی بر مدّعای ما است و هیچ شکّی در آن نیست. کیمیاگر به آفتی که معدن را از رسیدن به طلا شدن باز داشته است می‌اندیشد و با تدابیری که با طبیعت همانندی دارد و آن آفت یا بیشترینش را از بین می‌برد از پی چاره‌جویی بر می‌آید و همواره در پی نابود کردن آفتی پس از آفت دیگر است تا آن کان به درجه طلایی یا نقره‌یی برسد. از همین روی دانایان گفته‌اند: این صنعت شگفت انگیز در زمانی کوتاه با چاره جویی پی‌گیر با طبیعت هم ترازی خواهد کرد.

محقّقان گویند: ما پذیرفتیم برگرداندن اعراض ممکن است لیکن بسی دشوار است. اما نمی‌توان خاصیّت فاعلی یا اثر گذاری و نیز خاصیّت انفعالی یا اثر پذیری طلا را همچنان که هست در کان دیگر به وجود آورد چه آنها همه بدون هیچگونه

علّتی ذاتی هستند و انسان تنها در مورد اعراض می‌تواند دخل و تصرّف کند و در ذاتیّات اراده‌یی ندارد. اگر بگویی که به وجود آوردن خاصیّت نیز ممکن است همچنانکه مرکّب تریاک خاصیّت پادزهری را در تریاک به وجود می‌آورد و حال آنکه پیش از ترکیب، آن خاصیّت در تریاک و نیز در هیچ پاره‌یی از پاره‌های آمیغ آن یافت نمی‌شد، بلکه این خاصیّت را طبیعت ترکیب به وجود آورد، ما نیز در به وجود آمدن خاصیّت طلا چنین عقیده‌یی داریم. در پاسخ گوییم: ای مرد، خاصیّتی که از ترکیب تریاک پیدا می‌آید یک خاصیّت ذاتی نیست بلکه گردآورنده اجزاء و مفردات مرکّب تریاک، قوای تریاکی و پادزهری را که در هر یک از ادویه آن پراکنده است شناسایی کرده و با هم گرد آورده و به صورت یک نیرو و قوّت یگانه درآورده است که ما آن را به عنوان مرکّب تریاک می‌شناسیم و این خود ناشی از طبیعت آن مفردات و اجزا و خاصیّت آنها است و حال آنکه تو از شناخت علّت خاصیّت طلا- برای از بین بردن سودا و یا چگونگی چرک نکردن جایی که با آن داغ می‌شود و نیز بیان سبب هر یک از آنها، ناتوانی و از آگاهی و توانایی تو بیرون است. اگر باز بگویی همچنانکه سیاهی مرکّب از در هم آمیختن زاج و مازو و آب است و حال آنکه هیچ یک از این سه چیز سیاه نیست، و یا شن و سنگریزه از راه گداختن و ریخته شدن با نمک قلیایی و منیزیم، به صورت شیشه‌یی شفاف و جوهریّتی صاف در می‌آید که دیگر هیچگاه به شن و سنگریزه قابل برگشت نیست، پس کار ما نیز در این مورد چنین است و ما برای برگردانیدن رنگ و دیگر عرضهای یک کان به رنگ و عرضهای طلا- در پی چاره‌جویی بر می‌آییم و آن کان نیز از عرضهایی که بر آن وارد آورده‌ایم هیچگاه بر نمی گردد و دگرگون نمی‌شود همچنانکه مرکّب، دیگر آب نمی‌شود، در پاسخ می گوییم: ای مرد آنچه گفتی دلیل مدّعای تو نیست چه شیشه از سنگ بودن خود جدا نشده بلکه تنها صفا و شفّافیّتی کسب کرده است و آتش، آن را تلطیف داده تا ذوب گردیده و سپس بسته شده است و گر نه شیشه همان سنگی است که بوده است، حتّی اگر آتش بیش از اندازه معیّن بر آن وارد می‌آمد آن را می‌سوزانید و سنگی سفید غیر شفّاف همانند رخام سفید می‌شد. مرکّب نیز چنین است چه در آن جز رنگی سیاه و طعمی از مازو و زاج پدید نیامده است و حال آنکه اوصاف این چیزها همه در مرکّب پا بر جاست و این بر خلاف نقره‌یی است که به

رنگ طلا رنگین شده و نیز بر خلاف مسی است که به رنگ نقره در آمده باشد. این گفته تو نیز که همه فلزّات در درجه‌های گوناگون از جیوه دگرگونی می‌یابند تا به درجه طلاـ برسند درست نیست، چه هر کانی از معدنها به خودی خود آفرینشی کامل و ترکیبی تمام دارد و با خواصّ مخصوص خود هم فاعل و هم منفعل است و به همین جهت است که کانها بنا بر ستارگان هفتگانه بخش شده‌اند. روی هم رفته روشن شد که رنگ‌آمیزی جز غشّ و آمیغ چیزی نیست و آن که به تزویر و رنگ پردازی گراید مسلمان نیست.

کیمیاگر گوید: ای اهل تحقیق من با شما در مورد این چیز رنگین، خواه سپید باشد خواه زرد سخن گفتم. چه حکیم اگر درهم یا دینار یا زیوری از آن دو یا از یکی از آنها، درست کند و بر آن فلز نقشی ضرب نماید و هر چند سال که بخواهد آن را به کار برد، بی‌شک آن درهم یا دینار از رنگ و سکّه خویش- حتّی اگر هزار سال بر آن برآید- دگرگون نمی‌شود و تا آنگاه که معامله بین مردم با این دو سکّه در جریان است و مردمان آن دو را قیمتی برای معاملات خویش قرار می‌دهند آن دو سکّه همواره به حال و به صورت خویش باقی می‌مانند لیکن اگر کسی از راه گداختن یا بریدن به تغییر شکل آن دو سکّه پردازد و آنها را تباه کند و از آنچه که هستند بیرون آورد، تاوان آن بر گردن خود اوست نه بر گردن سازنده نخستین آن و نه بر گردن هیچ کس دیگر، همچنانکه اگر کسی به هزار درهم از دیگری اسبی بخرد و مردی دیگر به مبلغی آن را از وی خریداری کند، سپس اسب را سر ببرد و گوشت آن را بفروشد، آیا فروشنده نخست ملزم به چیزی از تاوان است یا تاوان بر گردن سر برنده اسب می‌باشد؟ که البته تاوان بر گردن سر برنده و تباه کننده اسب است، بی آنکه هیچ یک از آنان که برای اوّل بار اسب را خرید یا فروخت ملزم به تاوان باشد.

اهل تحقیق گویند: این ادّعای تو جوازی برای کار سر برنده اسب است و حال آنکه مباح کردن آن در همه چیز باطل است به دلیل اینکه اسب جانوری دارای حس و حرکت است و خرید و فروش به وسیله خریدار و فروشنده بر همه جسم و روح اسب واقع می‌افتد پس چون سر برنده، آن را تباه و تلف سازد ناچار باید در ارزش آن تاوان و زیانی بپذیرد و لیکن کار آن سازنده‌یی که فلزّات را به رنگ طلا در می‌آورد چنین نیست، چه او برادر مسلمان خویش را می‌فریبد و چیزی را از وی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۹۰

پنهان می‌سازد که اگر روشن می‌ساخت، آن را از وی خریداری نمی‌نمود. دیگر اینکه مشتری منفعت و سود و ارزش کان را می‌خرد نه نفس نقشی را که بر روی آن است و نه ریخت و سبک با چگونگی ساخت آن را، چه اگر سکّه حقیقی منقوش و ساخته شده، گداخته شود در اصل کان بودن آن تباهیی پیش نمی‌آید بلکه از صورتی به صورت دیگر تغییر شکل می‌دهد همچنانکه شمع ساز در ساختن و ریختن شمع با قرص‌های شمعی چنین می‌کند و آنها را به صورت شمع افروزنده و شاخه‌های شمعی و شمعهای موکب‌ها و شمعهای فانوسها و یا هر شکلی دیگر که بخواهد در می‌آورد و حال آنکه ذات و صفات آن شمع‌ها همواره به حال خود باقی می‌ماند و تغییر نمی‌کند و خدای پاک و والا آگاهتر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۹۱

فصل چهارم درباره سنگهای با ارزش، سودها، خاصیّتها، ویژگیها، سرزمینها و رنگهای آنها

سنگ شناسان گویند: یاقوت، انسان معدنها و سرآمد همه سنگها است که ذوب نمی‌شود. مهمترین و اساسی‌ترین یاقوتها در چهار رنگ سرخ، زرد، نیلی آسمانی و سفید بلورین است که هر یک از این رنگها همچون جنسی عالی است که در زیر آن،

رنگها و گونه‌های بسیاری در چهار درجه همانند نمونه زیر قرار گرفته است.
نکوترین و مناسب‌ترین این یاقوتها از نظر رنگ، سرخ درخشان خالص و بهرمانی همرنگ ناردانه‌های سرخ به هم پیوسته شفّاف و نرم و برّاق آن است که از گرایش به دگرگونی یا سرخ مایل به سیاه یا سرخ مایل به سپیدی یا زرد یا سرخ مایل به سفید بر کنار است. این گونه یاقوت که وصف شد سرخ بهرمانی است که نکوترین جنس و نوع یاقوت است. نگین‌هایی از آن، چند دروازه مثقال یافت می‌شود و نیز پاره‌هایی از آن به طور کم‌یاب تا بیست مثقال پیدا می‌آید. هر سنگ از سنگهای یاقوت چه

بزرگ باشد چه کوچک، کوه نام دارد، این اسم به یاقوتی که نیم مثقال وزن دارد تا یاقوتی که بیست مثقال است گفته می‌شود. بعد از این رنگ که وصف شد، رنگ سرخ همانند رنگ ناردانه‌های به هم پیوسته است که اندکی به سفیدی می‌زند.
سپس رنگ مایل به سپید و پس از آن رنگ گلسرخی شفّاف و آنگاه رنگ گلسرخی نزدیک به سفید است که به همین ترتیب رنگی پس از رنگی می‌آید تا به رنگ سفید بلورین خالص می‌رسد که این نوع، پست‌ترین یاقوت است. گفته می‌شود ارزش یک یاقوت سفید، برابر یک تخم مرغ است. یاقوت نیلگون آسمانی نیز چنین است، این گونه یاقوت هم‌رنگ سوسن نیلی است. رنگ آسمانگونی، رنگ نیلی آمیخته به سرخ همانند رنگ گردن برخی از کبوتران نیلی رنگ است. این رنگ در جامه‌های مروزی که تار آنها نیلی و پودشان سرخ است پیدا می‌شود، برخی از پرهای طاووس همانند این رنگ است. این رنگ در آهن جلا-داده شده با نخستین حرارتی که در آتش به آن برسد دیده می‌شود و برای سازندگان کفه ترازو رنگی شناخته شده است. در پس این رنگ، رنگ نیلی صاف مایل به سفید، سپس رنگ صاف، با سرخیی که به نیلی آمیخته شده است می‌آید تا همانند یاقوت سرخ بهرمانی از سرخی خالص به سفید پاک بلورین برسد. یاقوت زرد خالص نیز چنین است. رنگ زرد طلایی آن همانند چشمهای جغد با درخشش و شفافیّت و روشنایی بیشتری است. این گونه یاقوت از لحاظ نیکویی در درجه سوم است و از آن شکیبایی و بلند پروازی زاید. پس از این رنگ، رنگ زرد صافتری می‌آید که پس از آن نیز رنگی صافتر از آن می‌باشد و بدین ترتیب رنگی پس از رنگی می‌آید تا به زرد لیمویی مایل به سفید برسد و سپس به رنگ سفید خالص بلورین در آید. بالا-تر از یاقوت زرد رنگهایی دیگر نیز هست که از آن نیکوترند و آنها همه بین رنگ زرد و سرخ بهرمانی واقعند و نخست آنها نارنجی و پس از آن سرخ‌تر از نارنجی، سپس گل اناری، سپس سرخ تند، سپس آمیخته به زرد و از آن پس سرخ بهرمانی است و همچنان که در درجه بندی رنگها آوردیم، میان یاقوت سرخ و نیلی رنگهای سرخ دیگری واقع است که با غلبه رنگ نیلی یا رنگ سرخ، به درجه‌هایی بخش می‌شوند. همه این رنگها از جهت ارزش پایین رنگ سرخ و نیلی هستند. یاقوت سفید، شفّاف‌ترین و پاک‌ترین آنها از جهت پرتو افشانی و نرم‌ترین و آبگونه‌ترین آنها است. از میان این

رنگهای گوناگون، یاقوتهای پست‌تری با نام لعل، بلخش، بیجاده، نیلی و کحلی زیتونی یافت می‌شود که این نوع اخیر، خود پست‌ترین نوع یاقوت و کم ارزش‌ترین آن است. همه گونه‌های یاقوت سنگها را می‌خورند و از بین می‌برد و فولاد و سنباده و آژده و هیچ چیز دیگر مگر سنگ الماس در یاقوت کارگر نمی‌افتد. لیکن الماس جسم یاقوت را هر آن گونه که کارگزار از آن استفاده کند می‌برد. آتش همچنان که سنگ را آهک می‌کند یاقوت را آهک نمی‌کند امّا یاقوت با آتش گرم می‌شود

سپس سرد می‌گردد. چنانکه گفته شده است آتش می‌میرد و لیکن یاقوت همان یاقوتی که بوده است می‌ماند. یاقوت را جلا دهنده و زداینده‌یی است که هیچ چیز مگر آن نمی‌تواند یاقوت را جلا دهد. آن جلا دهنده جزع [1] یمانی است که افروخته می‌شود تا به صورت آهک نوره در آید، سپس یاقوت بر روی لوحه‌یی مسین گذارده می‌شود و آن لوحه به وسیله آهک جزع که با آب سرشته شده و به صورت سریشم در آمده است، اندوده می گردد آنگاه یاقوت از میان آن بیرون آورده می‌شود و با همان آهک خوب سوده می گردد تا برق افتد و رنگ آن از دیگر سنگهای شفّاف بسیار شفّاف‌تر و سوده‌تر گردد. یاقوت در معدن خود دچار آفت می‌شود و برون آن، تیره مایل به سیاه و آمیخته به سیاهی می گردد. چه بسا در درون سنگ یاقوت پس از جلا- و صیقل، گل یا چیز دیگری- که حرارت معدن برای پختن آن بسنده نبوده و آن را همچون دیگر جاهایش بسته نگردانیده است- یافت شود که در این صورت چاره آن این است که به هنگام بیرون آوردن از معدنش گل اندود شود و خشک گردد.

آنگاه با الماس، سفته گردد و در آتش افکنده شود و بر روی آن نیز به اندازه کافی چوبهای سخت افروخته گردد، تا پاک و خالص شود پس چون دانسته شد که خوب پاک و بی آلایش شده است رها شود تا سرد گردد. در این صورت ممکن است گرمای کافی بدان رسیده باشد و به صورت یاقوت سرخ خالص، از آتش بیرون آورده شود و در غیر این صورت باز باید بر آن حرارت وارد آید. اگر یاقوت از نوع سنگ آسمانگونی یا زرد باشد در آتش افکنده نمی‌شود مگر آنکه رنگ آسمانگونی، مایل به زرد باشد که کمی با آتش، گرم می‌شود تا زردی آن پاک و زدوده گردد و اگر حرارت آتش زیاد شود رنگ آن را از بین می‌برد و همچون بلور، سفید و شفّاف

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۹۴

می‌شود. از خواصّ یاقوت آنکه دارنده‌اش را در دل مردمان، باشکوه و ستوده جلوه می‌دهد، انجام نیازها و رفع حاجتها را برای او آسان می گرداند، به ویژه اگر یاقوت سرخ بهرمانی باشد. یاقوت عطش را از بین می‌برد، آب دهان را بسیار می گرداند، اندیشه را نیکو و دل را نیرومند می کند، اندوه را می‌برد و خطر زهر را دفع می‌سازد.

علّت گوناگونی یاقوت، ناشی از اختلاف سرزمینهایی است که یاقوت در آنها به وجود می‌آید. علّت به وجود آمدن یاقوت آن است که چون آب آسمان بر روی زمین ریزد و در ژرفای آن فرو رود و روزگاری در آن بماند به واسطه خشکی زمین و حرارت خورشید و نیز حرارت معدن پاره‌یی از جوهر مخصوص آن سرزمین و جایگاهی که یاقوت در آن منعقد می‌شود در یاقوت آمیخته و حل می‌شود. بنا بر آن جوهر حل شده در یاقوت و نیز بنا بر مقدار حرارت معدن، نوع یاقوت تغییر می کند و رنگ می‌پذیرد پس اگر حرارت کان زیاد شود، سیاهی غلبه می‌یابد، و سرخی- که حرارت معتدل برای آن لازم است- به درون می‌رود و اگر حرارت معدن، معتدل باشد یاقوت سرخ بهرمانی دست می‌دهد و اگر حرارتش کم باشد سنگ یاقوت زرد بسته می‌شود و اگر رطوبت کان بسیار باشد یاقوت سفید پدید می‌آید. از خواصّ یاقوت سفید آنکه نفس را باز می کند و اندیشه را نیکو می گرداند و خلق و خوی را خوش می کند. همه یاقوتها برای بیماری صرع بسی سودمندند و خواص و اثرهای فوق را نیز دارا هستند. یاقوت در غارهای میانه کوهها و لایه‌های رملها نیز به دست می‌آید و طیّ ده سال پخته می‌شود.

گویند: رنگهای یاقوت برگرفته از نور ستارگانی است که بر هر یک از اجناس آن و سرزمینها و جایهای مخصوصش مستولی می‌باشد. صابیان می‌پندارند سیاهی از زحل، سرخی از مرّیخ، سبزی و زردی از خورشید، نیلی از زهره، رنگارنگ از عطارد و سفیدی از ماه است. چون یاقوتهای زرد و آسمانگونی در آتش قرار گیرند سفید می‌شوند و دیگر رنگ آنها از سفیدی تغییر نمی کند. گویند: از یاقوت زرد دانه‌هایی به وزن سی تا چهل مثقال به طور کم یاب یافت می‌شود. یاقوت کحلی همان یاقوت

زیتی (زیتونی) است که دانه‌هایی از آن به وزن پنجاه مثقال یافت می‌شود، از این گونه، نر آن نیز یافت می‌شود که پست‌ترین نوع یاقوت است.

بلخش از لحاظ ارزش در ردیف یاقوت است و لیکن در گران قدری و شرف

پست‌تر از آن است. بلیناس یونای گوید: بلخش، سیلی، بنفش، ماذنبی، بجاده، لعل و کشمیر سرخ (قشمیر حمر) همه برای آنکه یاقوت شوند بسته می‌گردند و لیکن کمی یا بسیاری رطوبت و یا کمی یا بسیاری خشکی، آنها را از یاقوت شدن باز می‌دارد. این سنگها نیز همانند یاقوت با آتش ذوب نمی‌شوند. آهن در بلخش اثر می‌گذارد و رنگش را می‌برد. بلخش نامهای گوناگونی دارد که مهمترین گونه‌های آن سه است. سرخ که معقرب نیز نامیده می‌شود و سبز زبرجدی و زرد ورسی. لیکن نکوترین و بهترین گونه‌های آن سرخ است.

بنفش چهار گونه است: نخست ماذنبی که سرخ است و رنگی گشاده و صاف دارد، در رنگ و صافی همانند یاقوت است. بلیناس ماذنبی را از آن جهت مقدّم می‌دارد که در ارزش اندکی پایین‌تر از یاقوت است. دوم گونه‌یی بنفش سرخ تند است که رطب نام دارد. سوم بنفسجی است که سیاه است و سرخی بر آن چیره شده و برقی نیلگون و خیلی خفیف دارد. چهارم زرد روشن است که اسبادشت نام دارد. بنفسجی پست‌ترین این انواع است.

بیجاده سنگی گران قیمت است. در کوهها‌ی راهون از جزیره سرندیب هر جا که یاقوت باشد بیجاده نیز یافت می‌شود. رنگ بیجاده سرخ است که اندکی سیاهی بر آن غلبه یافته است. این گونه سنگ نرم و آبگونه است و نور و شعاعی ندارد مگر گونه‌های بسیار کمی از آن که پرتو افشان و همانند یاقوت هستند و لیکن حرارت و خشکی بیجاده از یاقوت کمتر است. چون سنگ آن از معدن بیرون گردد تیره می‌باشد و شفّافیتی ندارد و چون بریده و سوده شود زیبایی و روشنایی آن پیدا می‌آید. از کانهای این سنگ کانی در سرزمین بدخشان از اعمال بلخ است که سنگ آن بسیار سرخ است و برخی از آن حتّی از بیجاده سرندیبی نیز نیکوتر است.

گونه‌یی از این سنگ به علّت رطوبت بسیاری که در آن است به زردی می‌زند. نیز گونه‌یی دیگر از آن بسیار زرد و گونه دیگرش خیلی سخت و بی آب و مایل به زرد است و تنها چاره آن این است که پایین آن سوده و بریده گردد تا روشن شود و رنگ آن پیدا آید. اگر در مورد این نوع، چنین کاری صورت نگیرد، تنها آن گونه از این سنگ می‌درخشد و نور می‌دهد که بسیار رطوبت دارد. پاره‌هایی به اندازه یک رطل بغدادی از این سنگ یافت می‌شود.

مادیج سنگی است همانند بیجاده که رنگی بسیار سرخ و مایل به سیاه دارد و لیکن از بیجاده سست‌تر، و نرم‌تر و تیره‌تر است. تنها راه روشن و نورانی کردن آن، سودن و سفتن آن است. بهترین نوع این سنگ، شفّاف و صاف آن است که کان آن در هند است و پاره‌هایی تا دو رطل بغدادی از آن به دست می‌آید.

بجادق نیز گونه‌یی از بیجاده است که کانهای آن در اطراف زنگ یافت می‌شود و پاره‌هایی به اندازه یک رطل از آن به دست می‌آید.

جمست سنگی است به رنگ بنفش که کان آن در وادی صغراء حجاز است. هر پاره از آن به اندازه دو رطل است. بر روی آن پوسته‌یی سفید است که چون شکسته شود رنگ اصلی جمست پیدا می‌آید. این سنگ چهار گونه دارد: گلسرخی بسیار تند. کبود که نکوترین انواع آن است. گلسرخی کم رنگ. بسیار کبود آسمانگونی.

پوسته‌یی که بر روی جمست است همانند نمک است. جمست سوده می‌شود تا جلا یابد همچنانکه سنگ عقیق با سنباده و آب سوده می‌شود. در شهر مرورود خراسان کانی از جمست یافت می‌شود.
سیلی سنگی است که سیل آن را از کوه راهون سرندیب در جزیره‌های سیلی واقع در دریای چین با خود می‌آورد. کم دیده شده است که سنگی خالص و پاک از آن به دست آید. آنان که به این سنگ رسیده و آن را از سرزمینهایش فرا چیده‌اند گویند که بر دروادی سیلی درّه‌هایی است همه آبادان که زیر فرمان پادشاهان هند و زنگیان و قامرون آن نواحی و اعیان و اشراف آنانند و نیز برکه‌ها و کنده‌هایی است که آب زیادی سیلها و مدها در آنها می‌ماند. این برکه‌ها و کنده‌ها و حفره‌ها که بر سر راه سیل قرار گرفته‌اند چون سیل با مد سیلان یابد و روان شود آنها را از گل و لای و سنگ و دیگر رسوبهایی که با خود می‌آورد، پر می‌کند و چون مد فرو نشیند و سیل بازماند هر قومی بر سر برکه‌ها و کنده‌ها و حفره‌های خویش می‌آید و گل و لای و دیگر رسوبهای آنها را بیرون می‌آورد و در جایی نگهداری می‌کند تا باران و نور خورشید و هوا بدان برخورد کند و هر بار که سیل آید آنان همین کار را از سر می‌گیرند تا آن گل و لای و آنچه که در دفعات بعد بر روی آن ریخته‌اند خشک شود و یاقوت و الماس و چشم گربه و بلخش و بنفش و دیگر یاقوتهایی را که در آن می‌یابند بیرون آورند. این کار با آمدن هر سیل روش آنان است و خدا آگاهتر است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبهٔ الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۹۷
چشم گربه (عین الهرّ) سنگی است که در کان یاقوت پدید می‌آید. رنگی سفید و خالص و پاک با درخششی بسیار دارد. آبگونگیی رقیق و شفّاف بر آن چیره است. از آن جهت چشم گربه نامیده می‌شود که در آن نقطه‌یی آبگونه همچون مردمک چشم گربه یافت می‌شود و هر طور که این سنگ گردانده شود آن نقطه آبگونه بر خلاف آن می‌گردد. اگر سنگ به راست گردانیده شود نقطه آبگونه به چپ می‌آید و اگر سنگ به چپ برده شود آن نقطه آبگونه به راست می‌گراید. از رنگهای گوناگون این سنگ یکی سفید آن است که اندکی به زردی گراییده است و آن نقطه آبگونه میان آن همانند مردمک چشم خوش رنگی است که همچون قطره آبی جهنده و لغزان به چپ و راست بازی می‌کند. درخشش و نور برخی از این سنگها همانند چشمان گربه منعکس و شکسته می‌شود و ارزش آنها بالاتر از ارزش گونه‌های دیگر چشم گربه است و هر پاره آن بیشتر از دو مثقال است. این سنگ از جهت ارزش از یاقوت سرخ که همرنگ آن است پایین‌تر است.
الماس سنگی است سفید با شفّافیّتی کم که همانند عقیق سفید و نمک اندرانی است. در رنگ آن علاوه بر تیرگی، خاکستری نیز همراه است. هیچ سنگی مگر سرب نمی‌تواند آن را بخورد و بر آن کارگر افتد و آن را بشکند و تباه سازد و لیکن سرب آن را می‌شکند و ریز ریز می‌کند. الماس در آغاز به وجود آمدن بر آن است که طلا شود و لیکن حرارت کان آن را خشک می‌کند و رطوبت آن را از بین می‌برد تا غلیظ شود و لغزندگی و لزجیی همانند جیوه در آن پیدا آید و به صورت سنگی در نهایت خشکی همراه با نمکی بسیار بسته شود. از همین روی با سرب شکسته می‌شود و ریز ریز می‌گردد. اگر این سنگ با نرمی و شیرینی بسته شود طلا می‌گردد.
الماس به علّت بسیاری خشکی و نمک خود همه سنگها را می‌خورد و تنها سرب بر آن کارگر می‌افتد و به واسطه گوگردی که در سرب و نمکی که در الماس است آن را تباه می‌سازد. چون بوی گوگرد به الماس برسد ریز ریز می‌شود. این سنگ به هنگامی که سیلها و بادهای طوفانزا یاقوت را از کان خود بیرون می‌کنند همراه یاقوت یافت می‌شود. الماس به صورت سنگریزه‌یی است که سه گوشه تیز دارد و پیرامون آن را سطحهایی مثلّث شکل فرا گرفته است. اگر بر روی سندان قرار گیرد و با پتک بر آن کوفته شود شکسته نمی‌گردد بلکه بر روی سندان یا پتک

فرو می‌رود.

از خصایص شگفت‌آور الماس آنکه چون کسی بخواهد آن را بشکند باید آن را در لوله‌یی نیین بگذارد آنگاه با هر چه که می‌خواهد بر روی آن بکوبد تا الماس ریز ریز شود. اگر در موم یا آبگینه قرار گیرد و با خون بز نر آغشته گردد و نزدیک آتش گذاشته شود ذوب می‌گردد. یکی از گونه‌های الماس، زیتونی است. این گونه از آن روی بدین نام خوانده می‌شود که رنگ سفید آن با رنگ زرد و رنگ بلورین آمیخته است. گونه دیگر الماس پرتو و شعاعی بسیار دارد که چون بر روی دیوار یا جامه و یا چهره کسی که در نزدیکی آن است بیفتد رنگهایی گوناگون همچون رنگین کمان از آن بیرون می‌آید. این گونه را پادشاهان برای زیور به کار می‌برند. آن نوع الماس که درخشندگی ندارد برای بریدن یاقوت به کار می‌رود. آن را برای نیاز خریدارانی که به این کار مشغولند از کان بیرون می‌آورند. دیگر از رنگ‌های گوناگون الماس، سنگی به رنگ آهن است. چون الماس شکسته شود، شکسته‌های آن نیز زوایای مثلّث گون خود را از دست نمی‌دهد. اگر کمی از آن بلعیده شود کشنده است و درون شکم را می‌سوزاند اگر چه چند کنجدی باشد. از خواصّ نیکوی الماس آنکه چون زهر در بدن حمل کننده آن وارد شود یا زهر نزد وی آورده شود، الماس پادزهری همانند عرق از خود تراوش می‌کند.

سبروت سنگی ارزنده و جانوری است که همانند شاخ یا ناخنی بر روی گردن گونه‌یی از افعی‌های بیابانهای سرندیب بیرون می‌آید سپس همچون صیقل کردن شمشیر سوده می‌گردد و به صورت سنگی سیاه و درخشان در می‌آید. گاهگاه این سنگ بر گردن جانورش در میان سیلابها یافت می‌شود. از خصوصیّات این سنگ آن که به هنگام نزدیک شدن زهر به بدن یا جایگاه دارنده‌اش تراوش می‌کند. تراوش سنگ سبروت پادزهر و تریاق است. اندازه این سنگ از یک باقلا بیشتر نیست و وزن آن نیز نیم مثقال یا کمتر از آن است. چون در آتش افتد و دود آن بالا- گیرد استشمام آن برای جانوران و انسان زهر کشنده است.

زمرّد، زبرجد و زبرج نیز خوانده می‌شود و نیز گویند: اینها دو سنگ جداگانه‌اند.

سخن آنان با وجود سنگ زبرجد، از جهت لغوی درست‌تر است. زمرّد در کان خود آغاز به پیدایش می‌کند تا طلا شود. رنگی سرخ دارد که به سبب بسیاری و تندی

سرخی، سیاهی بر آن چیره می‌شود و به رنگ کبود و بنفش تند در می‌آید و نیز به علّت بسیاری خشکی و غلظتش، رنگ بنفش آن به درون کشیده می‌شود و سرخی آن بیرون می‌آید و چون حرارت برای پختن آن زیاد شود این دو رنگ با هم آمیخته می‌گردند و رنگی سبز از آن دو بیرون می‌آید که رنگ این سنگ را سبز می‌کند.

زبرجد از سنگ طلا- است و در معدن خود برای زمرّد شدن آغاز به پیدایش می‌کند و لیکن نرمی معدن برای آن بسنده نمی‌باشد و آن را سست می‌کند و رنگش را می‌برد.

در کان زمرّد سنگی با نام الماست یافت می‌شود که تمام صفات زمرّد را همچون سستی، رنگ و کم وزنی داراست، تا به جایی که جز کاردانان و اهل خبرت، بین این دو فرق نگذارند. زمرّد چهار گونه دارد، نخست ذبابی: مگسی که ارزشمندترین، پرخاصیّت‌ترین و نیکوترین نوع آنهاست. رنگ آن سبز پاک و آبگونه با درخشش و رونقی بسیار است. از آن روی ذبابی خوانده می‌شود که همچون مگسی سبز است و رنگ آن همانند پرهای سبز طاووس است. سنگ ذبابه چند دانه اسپرکی است. گونه دوم، ریحانی است که رنگ آن به رنگ ریحان سبز تازه می‌ماند. گونه سوم، سلقی است که همرنگ برگ چغندر

است. گونه چهارم، مجزّع است که در رنگ آن گونه‌های سبز رنگی یافت می‌شود. دیگر از انواع زمرّد، زمرّد شفّاف و دیگر صابونی است که همانند صابون سبز مصری است. این گونه بسی سخت است و بی‌ارزش‌ترین آنها است. نکوترین زمرّد، شفّاف آن است که دید چشم از آن می‌گذرد.

زمرّد به علّت سستی با آتش آهک می‌گردد. کانهای آن در سرزمین خیبر، وادی القری، بجه و وضح است. همه آنها در میان کوههایی سبز که خاک آنها همانند حنا و سبزی سنگهایشان با سیاهی و سفیدی آمیخته است، یافت می‌شوند. گونه مجزّع زمرّد نیز چنین است و کانی از آن در سرزمین هدیّه حجاز است. زمرّد همانند یاقوت به وسیله آهک سوده جزع، جلا داده می‌شود بدین ترتیب که آهک جزع با آب آمیخته می‌گردد تا به صورت سریشم درآید آنگاه زمرّد با آن بر روی لوحه‌یی چوبین از درخت گز سوده می‌شود تا جلا۔ یابد. با این تخته‌ها یا لوحه‌های پهن و چوبین از درخت گز سوده می‌شود تا جلا یابد. با این تخته‌ها یا لوحه‌های پهن و چوبین گز علاوه بر زمرّد، سنگهای دیگر نیز جلا داده می‌شود. از زمرّد پاره‌یی چند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۰

پنج مثقال تا یک قیراط و نیز کمتر از آن یافت شده است. هر پاره زمرّد قصبه نام دارد همچنانکه هر پاره یاقوت را کوه می‌گویند.

گویند چون اسکندر کشتیهای خویش را بر روی اقیانوس باختری برای کشف آن سوی اقیانوس گسیل کرد، یک کشتی از آنها بازگشت. زمرّدی همراه سرنشینانش بود که همتای آن در همه آبادی زمین یافت نمی‌شد. آن زمرّد میان پادشاهان یکی پس از دیگری دست به دست شد تا در خزانه خود از میان رفت. هر قصبه زمرّد به درازی دو وجب یا کمتر از آن و به ستبری یک بند دست و یا کمتر از آن است. از ویژگیهای زمرّد آنکه چشم زخم و گزند جنّیان و ترس و صرع را از کودکان دور می‌کند، در برابر زهر پایداری می‌نماید، آرامش دل را باز می‌گرداند، چشم را نیرو می‌بخشد و نفس را مسرور و آسوده می‌نماید. گویند: گونه ذبابی زمرّد اگر به چشم‌های افعیان نزدیک شود کورشان می‌کند. گاهی یک رگه بزرگ و طولانی از زمرّد برای حفر کننده کانش پیدا می‌شود و حفر کننده، آن رگه را دنبال می‌کند تا پایان یابد. آن گونه از زمرّد که بر روی آن خاکی همانند سرمه سیاه خیلی تند نشسته است، سبزترین و آبگون‌ترین این گونه است. برخی از سنگهای زمرّدین را روکشی همچون نمک سپید پوشانده است، این گونه بیشتر سبز کم رنگ و بسیار آبگون است. اما سلقی و صابونی، روکش و خاکی بر روی خود ندارند. گویند: زمرّد تشنگی را می‌برد و چون در دهان گذاشته شود همانند یاقوت آب دهان را زیاد می‌کند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۱

فصل پنجم درباره سنگهایی که از جهت ارزش و گرانی در درجه دوّمند

سنگ شناسان گویند: فیروزه از گروه سنگهایی است که در ارزش و گرانی از سنگهایی که نام بردیم پایین‌تر است. فیروزه سنگی مسین است که از بخارهای مسی که در کان خود بالا می‌آید درست می‌شود و دو گونه است: یکی فیروزه بسحاقی یا بواسحاقی که نکوترین نوع آن است و نیز نکوترین نوع فیروزه بواسحاقی، کبود پاک و درخشان و بسیار سوده آن است. دیگر فیروزه خلنجی است. این دو گونه فیروزه با پاکی و صافی هوا، صاف و پاک و با تیرگی آن تیره می‌شوند. اگر چربی و روغن به فیروزه برسد آن را تباه می‌کند و رنگش را می‌برد. مشک و عرق نیز با فیروزه چنین می‌کنند و رنگ آن را به کلّی می‌برند.

از ویژگیهای فیروزه آنکه نگریستن بدان چشم را نیرومند و نیکو می‌گرداند و نفس را باز می‌کند. کسی که نگین فیروزه در دست می‌کند به آفتی همچون کشتن و غرق شدن دچار نمی‌شود. نوشیدن آب آن، همچون زنگار ایجاد سم می‌کند. اگر روزگاری چند ده یا بیست سال بر فیروزه پس از استخراج بگذرد، رنگش را کم می‌کند و همواره رنگش به تیرگی و کمرنگی می‌گراید تا به کلّی از بین برود و این را مرگ فیروزه می‌نامند. کانهای فیروزه در سرزمینهای خراسان و نیز در کانهای مس یافت می‌شود و خدا داناتر است.

کانهای عقیق در سرزمین صنعاء یمن است. بر روی عقیق روکشی نازک قرار دارد که چون از روی آن برداشته شود نهاد و گوهرش پیدا می‌آید. عقیق پنج گونه است:

نیلی، سفید، سیاه، سرخ، رطبی. در میان آنها گونه‌هایی دیگر همچون رنگ شرابی، مجزّع، رنگارنگ، عسلی، سیاه، گل گاجره‌یی و روشن نگارین نیز یافت می‌شود که همه آنها به پنج گونه اصلی عقیق نزدیکند. پاره‌هایی از عقیق به اندازه بیست رطل به طور کمیاب یافت می‌شود که چون آن را از کان بیرون آورند در برابر نور خورشید می‌افکنند تا از گرمی خورشید گرمی یابد، سپس در تنوری که با پشکل اشتر

افروخته شده، می‌گذارند و در همان جا رها می‌کنند تا سردی یابد سپس بیرون می‌آورند و پاره پاره می‌کنند، و از آن به کمک سنباده سرخ و آب، ظرفهای بزرگ و کوچک و خاتم و مهره و نگین می‌سازند. از کانهای عقیق کانی در سرزمین بلوص از شهرهای هند است که بروس نیز گفته می‌شود و این درست‌تر به نظر می‌رسد. این کان عقیق هم از روی زمین و هم از زیر زمین بهره برداری می‌شود. عقیقی که از روی آن کان بیرون می‌گردد از عقیق یمانی بهتر است. نکوترین رنگهای آن یاقوتی، خونی، گوشتی، پاکیزه رنگ، رطبی، گل گاجره‌یی سپس سرخ پاک است که این نوع اخیر نقطه‌های سفید به هم پیوسته‌یی دارد که همچون خالهایی در میان آن پیدا است. چون کسی نگینی از عقیق در دست کند یا آن را با خود همراه داشته باشد شکیبایی، وقار، نیک اندیشی و خوش نفسی می‌یابد. حمل کننده آن به بزرگ منشی، شکوه، خوش خویی و دوست رویی می‌رسد. به مناسبت این ویژگیهای نیکوی عقیق، حدیثی از رسول خدا- درود بر وی- بدین مضمون آمده است که: عقیق از آن ماست و جزع از آن دشمنان ما. زیرا جزع برای دارنده‌اش بدخویی، ترس، تندی، لجاجت در شرّ و تباهی، تنگی سینه و گرفتگی نفس بار می‌آورد.

زبرجد سنگی زمرّدین است که در کانهای طلا- یافت می‌شود. نکوترین آن، سخت و شفّاف و صاف آن است که همرنگ جزع تازه با شفّافیّتی بیشتر است. رنگ سبز برخی از سنگهای زبرجد به زردی می‌زند و رنگ برخی نیز به سفیدی می‌گراید.

از ویژگیهای زبرجد صاف کردن ذهن و گسترش نفس است به ویژه اگر با طلا همراه باشد.

جزع را گونه‌هایی است که از آن میان بقرانی، غروی، حبشی، فارسی، شمعی، عسلی و زیتونی را می‌توان نام برد. بقرانی خود سه گونه است: سرخ، سفید و بلورین. سرخ آن شفّافیّت ندارد. پس از آن، سفید سپس بلورین است. نکوترین این نوع آن است که رگه‌هایش علاوه بر نرمی و نازکی راست بوده و نیز از هر گونه زبری یا فاصله‌های زیاد و ناهم‌آهنگ میان رگه‌ها و خالها و نقطه‌های ریز، پاک و بر کنار باشد. دو پهلوی بالا و پایین جزع حبشی همانند شبه سیاه و پهلوی میانه آن بسیار سفید است. نکوترین گونه‌های آن همان است که سوده‌تر و رگه‌هایش راست‌تر باشد. هیچ سنگی از سنگهای ارزنده از لحاظ جسم، سخت‌تر از جزع نمی‌باشد.

عطارد حاسب گوید: سفیدی جزع با کم و زیاد شدن نور ماه افزایش و کاهش می‌یابد. چون با زیتون پخته شود نرم و درخشان و پرتو افشان می‌گردد. این سنگ بیشتر در سرزمین ظفار یافت می‌شود همچنان که در سرزمین صنعا نیز بسیار است.
پاره‌یی از سنگهای جزع را از چین می‌آورند. مردمان چین بنا بر خواصّ پست و زشت این سنگ، از نزدیک شدن به کانهای آن اکراه می‌ورزند و تنها افراد تنگدست و درمانده آن را از کانها بر می‌آورند و به دیگر شهرها می‌فرستند. از ویژگیهای این سنگ غیر از آنچه آمد، آن است که جوش و زخمهای سر کودکان را می‌برد و با آویختن این سنگ بر گردن آنان آب دهان و بزاقشان زیاد می‌شود. این سنگ برای سودن طلا و لاجورد و مسکوکات به کار می‌رود.
یشم و یشب دو سنگ همانند یکدیگرند که در کانهای نقره به دست می‌آیند.
علّت پیدا آمدن آنها، بسنده نبودن حرارت کان، به هنگام پختن آنها، برای نقره شدن است. زیرا چیز زیادی از نقره کم ندارند. اصل این دو سنگ بخارهایی است که با حرارت و خشکی بیشتری به صورت یشم و با نرمی و گرمی کمتری به صورت یشب در می‌آیند. نکوترین یشب، زرد رنگ آن است که همانند عاج کهنه کمی به کبودی می‌زند و چون همانند زیتون بسته و جامد است زیتی نامیده می‌شود.
گونه‌یی از آن به رنگ سفید پاک و در عین حال ناخالص، می‌گراید. این گونه همچون عقیق و جزع بسی سخت و خشک است. گونه‌یی از یشب، سفید مایل به کبود و نیز کبود مایل به سفید است. این گونه یشب از جهت جسم سبک‌تر و سست‌تر است چنان که گویی در سستی و نرمی گونه‌یی از انواع پادزهر است و بریدن و سفتن آن با کارد و دندان ممکن است. از دو سنگ یشم و یشب، مصنوع آن نیز ساخته شده که از چین آورده می‌شود. رنگ یشم مصنوع، بهترین رنگهای این سنگ و صافترین آنها از حیث گوهر و نهاد است. از خواصّ یشم کانی، آنکه باز ماندن و کم شدن شیر را در پستان رفع می‌کند، اندوه و خفگی دل را می‌برد، موجب دیر رسیدن منی و کمی جنب شدن می‌شود و دارنده آن به خواست خدای والاـ دچار صاعقه نمی‌شود و اگر کسی پاره‌یی از آن را بر کمربند خود بندد در زندگی ناامید نمی‌شود و به خواسته‌های خویش دست می‌یابد.
یصم و یصب نیز دو سنگ همانند همند که در کانهای آهن و مس پیدا می‌شوند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۴
یصم، نر و یصب، ماده است. رنگ نر از هشت رنگ گوناگون، ترکیب یافته است که هر رنگی نزدیک به رنگ دیگر قرار دارد. این سنگ را درخشش، نرمی و شفّافیّتی است که نگرنده می‌پندارد بر روی رنگهای آن پوششی از آبگینه است. این سنگ همچون یشم و عقیق بسی سخت و سفت است. یصب از یصم کم رنگ‌تر است و سرخی بر آن غلبه دارد و نیز از یصم سست‌تر و تیره‌تر است. کانهای این سنگ در جزیره‌های دریای روم است. از خواصّ آن این است که عاشقان را تسلّی می‌دهد و بر سنگدلی می‌افزاید و فکر را باز و خاطر را آرامش می‌بخشد.
بلور و مها[۲] دو سنگ همانند هم و سفید و شفّافند که هم‌رنگ آب پاک و صاف و راکد هستند و لیکن بلور صافتر و درخشانتر از مها است. بلور سنگی بوره‌یی و آهکی است که به وسیله آتش خرد می‌شود. بسیاری اوقات آفت آن چاره می‌شود و همچون شیشه ذوب می‌گردد. علّت پیدا آمدن آن چنین است که رطوبت در کان این سنگ با خشکی می‌آمیزد. چون حرارت عفونت انگیز با رطوبت برخورد کند، آن رطوبت بر خشکی چیره می‌گردد. سپس گرمای خورشید با آن برخورد می‌کند تا رطوبت، سخت گرم شود و حل گردد و در جسد خشکی داخل شود و آن را با گذشت روزگاران حل کند و به صورت آبی صاف در آورد که بلور از آن بسته می‌شود. رطوبت کانی، بلور را از سرخ شدن باز می‌دارد. به سبب سستی

و نمـک زیـادی کـه در آن اسـت آتش آن را ریز ریز و خرد می‌کنـد. نمـک آن بـه سـبب کمی چربی و کـم چربی آن نیز به واسطه رطوبت آن است. صافی آن از سستی پاره‌ها و اجزای آن است و اجزای آن نیز به سبب کمی خشکی و کمی حرارت به هنگـام پختن و به وجود آمـدنش، سـخت و فشرده است. این سـنگ بـا همه رطوبتی که دارد بسـی سـخت و سـفت است و بسیاری از سـنگها را می‌برد. بلـور در کانهـایش بـا روکش نـازکی یـافت می‌شود که چون آن روکش از روی آن کنـده شود رنـگ آن به رنـگ آب مقطّر صـاف در می‌آیـد. پـاره‌هـایی از آن تا یکصـد من یا بیشتر به دست می‌آیـد. نکوترین بلور را از بیابانهای مغرب و همچنین کاشغر از شهرهای ترکستان می‌آورند. مردم،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۵

سنگهـای بلـور را شـب هنگـام از معـدن می‌برنـد زیرا پرتـو و شـعاع آن ایشـان را در روز از این کـار بـاز می‌دارد. مردمـان آن سرزمینهـا ظرفهـایی از بلور برای آب درست می‌کننـد که برخی از آنهـا از یـک تـا دو سـبو فراخـتر است. ارسـطو گویـد: بلور شیشه‌یی کانی و گونه‌یی از آن است.

مها نیز گونه‌یی از بلور است. بلور رنگ‌پذیر است. نکوترین آن اعرابی و اندلسی است که رنگی همچون رنگین کمان آسمان از آنها بر می‌آید. از نکوترین کانهای آن کانهای سرندیب و بدلیس از شهرهای ارمینّیه است. از خبرهای شگفت‌آوری که در مورد بلور آمـده است اینکه یکی از بازرگانان فرنگ به یکی از پادشاهان مغرب گنبـدی بلورین که از دو پاره ساخته شده بود و چهـار کس می‌توانسـتند در آن بنشـینند ارمغان کرد. از ویژگیهای بلور آنکه موجب گسترش نفس، خطای حس و خسـتگی چشم می‌شود و نوری را که از مردمک چشم بیرون می‌آید می‌پراکند و تباه می‌سازد.

سنبـاده سـنگی آهنیـن و خشن است که همه سـنگها را جز یـاقوت و گوهرهـای کریمه- چـون المـاس و فیروزه- می‌برد. آژده یاقوت و گوهرهای کریمه، الماس است که آژده‌یی برای همه سنگها است. رنگ سنباده زرد و سیاه مایل به زرد است.

کانهای آن در چین، هند، سرندیب و زنگ است. نکوترین آن نوبی و اسوادی است.

چون سـنباده سوده شود و با رنگ سـرخ مایع، خمیر گردد به طوری که بر رنگ سرخ غلبه یابد قرصهایی از آن ساخته می‌شود که همه کسـانی که جواهرات را حک می‌کننـد و می‌ساینـد برای جلا دادن و حکّاکی از آن اسـتفاده می‌کننـد و خـدا آگاهتر است.

مرجان سـنگی گیاهی و گیاهی سنگی است که آفرینشی میان کان و گیاه دارد و حدّ فاصل و واسطه میان این دو پدیده است. از نظر مرتبه در آخر کانهـا و نخست گیاهـان است همچون درخت خرمـا و درخت وقواق که در پایان گیاه و نخست جانور، و کپی و زنبور عسـل و طوطی و شـیخ البحر (پیر دریا) که حـدّ فاصل جانور و انسان یعنی در پایان جانور و آغاز آدمیّت، و غول که میـانه آدمیّت و جنّیـان و جـانوران، و ابر که میـانه هـوا و آب، و جیوه که میـانه آب و کـان، و دود که میـانه آتش و هوا، و گردبـاد که میانه باد و خاک، و حلزون و صـدف که میانه کان و جانور، و انسان که میانه فریشـته و جانور واقعنـد. گیاه مرجان در سه جایگاه از دریای روم یعنی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۶

جزیره صـقلیه، بندر خرز و بندر سـبته یافت می‌شود. علّت پیدا آمدن مرجان این است که آب آسـمان از کناره‌های دریا به زیر زمین دریـا می‌رسـد آنگـاه بـا آب شور و تلخی که در زمین دریـا فرو رفته است برخورد می‌کنـد و در ته زمین می‌مانـد. چون ماندن آن در زمین به طول انجامد برای از بین بردن خشکی آن زمین که حکم کان مرجان را دارد نیرومند می‌شود و از طرفی نیرو و سـختی کـان مرجـان نیز بر آن آب چیره می‌آیـد و بـا آن می‌آمیزد. چون آن آب، آن نیرو را در خود گرفت و به درون

برد برای شکافتن و باز نمودن آب زیر دریا، به جنبش در می‌آید تا راهی برای خروج بیابد. پس در ته دریا به صورت شاخه شاخه و جدا جدا بیرون می‌آید. مرجان به علّت درخت بودنش گیاه و به علّت سنگی بودنش کان است. چون با سردی آب برخورد کند بسته می‌شود و به صورت گیاهی با ساقه و شاخه‌های سفید پیدا می‌آید. چون از دریا بیرون آورده شود و با هوا برخورد نماید به صورت سنگی سرخ در می‌آید و تا زمانی که بر رستنگاه خود باشد نرم و تر و تازه است. از خواصّ مرجان آنکه به وسیله سرکه آب می‌شود. زیتون، روغن بادام و چیزهایی همانند آنها بر زیبایی و درخشش رنگش می‌افزاید و نگریستن به مرجان سینه را باز می‌کند، نفس را می‌گسترد، دل را شاد می‌گرداند و خون مانده در چشم را- که کمنه (تاریکی بینایی) خوانده می‌شود و در اثر ضربه در چشم پیدا می‌گردد- از بین می‌برد. چون بر روی چشمی دردمند و خون آلود نهاده شود درد آن را تسکین می‌دهد و ورمش را می‌خواباند. سونشی که از سودن مرجان بیرون می‌آید، چرک و زردی دندان را از بین می‌برد و دندانها را بسیار جلا- می‌دهد و می‌ساید. چون بر روی گوشت لثه نهاده شود آن را پرورش می‌دهد. چون بر زخمی گذارده گردد آن را بهبودی می‌بخشد و از چرک کردن و آب کشیدن و هوا دیدن باز می‌دارد.

بسّد تنه و بیخ مرجان است که از آن مهره‌های بزرگی ساخته می‌شود. با خود داشتن بسّد فشار خون و لکه‌های چشم و سرخی رگهای آن را از بین می‌برد.

شاخه‌های بسّد همان مرجان است. از گونه‌های مرجان، کبود و سفید آن است که رنگ آنها هیچگاه بر نمی‌گردد. این دو گونه در هر دریایی موجودند. در دریا گیاهی سنگی و سفید رنگ همچون درختی یافت می‌شود که شاخه‌ها و برگهایی چسبنده دارد و غیر از مرجان است. این درخت خود گونه‌هایی دارد که برخی اوقات در

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۷

ساقه‌هایش کرمی پدید می‌آید و آن را می‌خورد همچنانکه ساس در چوب و ساقه درختان پیدا می‌شود.

لاجورد سنگی کبود است که پیش از زدودن چرک و پلیدیهای آن غشیم یا لاجورد خام خوانده می‌شود و چون زدوده و پاک و خالص گردد لاجورد نام می‌گیرد. نکوترین آن کبود مایل به سرخ با جوهری خالص است. کانهایی از آن در خراسان و اندلس یافت می‌شود. از خواصّ این سنگ آنکه نفس را باز می‌کند، چشم را نیرومند می‌گرداند و برای سودا و بیماری صرع سودمند است. هیچ چیز همچون طلا رنگ لاجورد را روشن نمی‌کند همچنانکه هیچ چیز بهتر از لاجورد طلا را روشن نمی‌گرداند. چون این سنگ به صورت غشیم از کان بیرون آورده شود، چرک و پلیدیهای آن با زدودن و پاک کردن از بین می‌رود. این سنگ چون شکسته شود و آهک گردد سپس صمغ صنوبر- که با چربی، آب شده و پاک گردیده است- بر آن ریخته شود و در آب گرم فرو برده و جوشانیده گردد، جوهر کبود رنگ خالص آن پیدا می‌آید و آب را رنگین می‌کند، آن گاه آن سنگ از روی آب گرفته شده، در آبی دیگر فرو برده می‌شود و این کار همواره تکرار می‌گردد تا هیچ از کبودی آن نماند و همه در آب بیرون آید و کبودی آن باز ایستد و تمام شود. چون آن آبها را بپالایند و رنگ ته نشین شده را خشک کنند لاجورد پاک و خشک به دست می‌آید و خدا داناتر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۸

فصل ششم درباره سنگهای مغناطیس، ویژگیها، رنگها و سرزمینهای آنها

کانهای سنگ مغناطیس در دریای هند و در کوهی در نزدیک قلزم و نیز در اندلس و سرزمین خراسان است. این سنگ از

سنگهای آهنین است. از ویژگیهای آن این که چون در خون بز خوابانیده شود و یک شب در آن بماند، ربایش آن بیشتر می گردد.
چون با سیر کوفته اندود گردد ربایش آن از بین می‌رود. نکوترین سنگ مغناطیس، نوع آمیخته به رنگ سرخ آن است که همرنگ آهن است. بهترین مغناطیس از جهت ربایش آن است که نیم مثقال از آن یک مثقال آهن را به سوی خود بکشاند و بالا آورد. از خواصّ مغناطیس آنکه چون در لانه مورچگان گذارده شود از آن می گریزند.
چون با آب دهان روزه‌دار صفرایی، آلوده گردد جذابیّت و ربایش آن از بین می‌رود.
چون سونش آن به چشم کشیده شود جلب دوستی و محبّت می کند. چون آهک شود و جای آهک شدن آن افروخته گردد، آتشی سوزان چند بالای انسانی از آن بر می‌آید. چون پاره‌یی از آن سوده گردد سونش و ریزه‌های آن به یکدیگر می‌چسبند همچنانکه براده‌های آهن به آن می‌آویزند. چون آهن پاره‌یی بدان مالیده شود به آن می‌پیوندد. چون زنی باردار یا جانوری سخت‌زای آن را با خود همراه کند زایمانش آسان می گردد. چون انسان بدان مهر شود خیلی زود نیازهایش برآورده می‌شود.
ارسطو درباره چگونگی پیدایش مغناطیس گوید: این کان نخست در معدن خود برای آهن شدن به وجود می‌آید و لیکن گرمی و خشکی بر آن چیره می‌شود و به علّت کمی رطوبت کان و بسیاری خشکیی که بر آن وارد می‌شود به صورت سنگی سخت و سفت در می‌آید و آهن را به سوی خود می‌رباید. عطارد حاسب گوید: این سنگ سه گونه است: یکی از فلزّات را به سوی خود می کشاند. دیگری خود از آهن و دیگر فلزّات می گریزد و دور می‌افتد. سوم با یک پهلویش آهن را می کشد و با پهلوی دیگرش از آهن دور می‌شود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۰۹
سنگ الماس، مغناطیس طلا است. چون این سنگ به طلا نزدیک شود بدان می‌پیوندد و آن را بر می گیرد. طلا خود مغناطیس جیوه است که هر جا با آن برخورد کند آن را به سوی خود می کشد و با آن آمیخته می‌شود. همچنین اگر سونش طلا، سرب، مس، آهن و قصدیر با هم آمیخته و درهم شود، آنگاه جیوه بر آن ریخته گردد جیوه تنها سونش و براده‌های طلا را به سوی خود می کشد و با آنها می‌آمیزد و چون براده‌های دیگر هر یک به اندازه معیّنی مغناطیس دارند جیوه بدانها نمی‌پیوندد و با آنها آمیخته نمی گردد.
سنگ نقره را ارسطو مغناطیس نقره نامیده است و آن سنگی سفید و مایل به سرخ است که چون با دست بر آن بکوبند همانند قصدیر صدا می‌دهد و لیکن از این سنگ هیچ در قصدیر نمی‌باشد همچنانکه قصدیر نیز در این سنگ یافت نمی‌شود.
سنگ نقره از پنج ذراعی، نقره را به خود می کشاند اگر چه محکم بسته شده باشد.
ارسطو سنگ صفر (زرد) را مغناطیس مس زرد و سرخ خوانده است. سنگ زرد، سنگی است که به زردی و تیرگی و کم رنگی می‌زند و چون مس بدان نزدیک گردد آن را به خود می کشد.
سنگ سرب (رصاص) را ارسطو مغناطیس سرب نام نهاده است و آن سنگی بسیار زشت و بد بوی است که چون از آن دانه‌یی چند یک ششم درهم بر ده درم سرب ریخته شود آن را به صورت نقره می‌بندد به گونه‌یی که می‌توان آن را در قالبها ریخت و بر روی آن نقش ضرب نمود و یا چکش کاری کرد. این بود سخن ارسطو و لیکن هر دانا و هوشمندی داند و گوید که مقصود، تغییر رنگ یافتن سرب از تیرگی و سیاهی، به وسیله سنگ سرب است که این کار ابّار خوانده می‌شود. هر پاره از آن سنگ سرب می‌تواند سیصد و بیست جزء سرب را رنگ کند و خدا داناتر است
گونه‌یی دیگر از سنگهای مغناطیس، مغناطیس گوشت است. ارسطو گوید: این سنگ در دریا به دو گونه جانوری و کانی

یافت می‌شود. جانوری آن به خرگوش دریا (ارنب البحر) شناخته می‌شود و آن سنگی است که چون بر جایی بی‌مو از تن جانوری افکنده شود به گوشت آن می‌چسبد و دیگر کنده نمی‌شود مگر آن که گوشت آن را با خود بکند و لیکن از جای آن خون بیرون نمی‌آید. گونه دوّم چون به گوشت جانور درنده یا مرده بچسبد آن را می‌کند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۰

دیگر سنگ استخوان ربا است. ارسطو گوید: آن سنگی زرد و زبر است و از بلخ به سایر شهرها برده می‌شود چون این سنگ به استخوان نزدیک گردد آن را می‌رباید.

دیگر سنگ موی ربا است. ارسطو گوید: چون انسان بر این سنگ بسیار بنگرد گمان می‌کند توده‌یی موی است و لیکن چون بدان دست زند می‌فهمد که سنگ است. این سنگ جسمی لرزان دارد و سبک‌تر از آن در همه سنگها یافت نمی‌شود و چون با بدن جانوران برخورد کند موی آنها را همچون نوره می‌برد و اگر مویی بر روی زمین افتاده شده باشد آن را فرا می‌چیند.

دیگر سنگ ناخن ربا است. ارسطو گوید: سنگی است به رنگ تیره و نرم که چون بر ناخن بگذرد آن را می‌کند یا چون بر تراشه‌های ناخن بگذرد آنها را فرا می‌چیند.

آهن بر این سنگ با همه نرمیی که دارد کارگر نمی‌باشد و با الماس هم شکسته نمی‌شود. چون خون زن حایض بر آن ریخته شود ریز ریز و شکسته می‌گردد.

دیگر سنگ پنبه ربا است. ارسطو گوید: سنگی است که بر کناره‌های دریا از نمک درست می‌شود و رنگ آن سفید است. چون پنبه به آن برخورد کند اگر چه به صورت کتان بافته شده باشد بدان می‌چسبد.

دیگر سنگ پشم ربا است. ارسطو گوید: سنگی گرد و سبز رنگ است که رگه‌هایی زرد دارد و از جزیره‌های دریای چین آورده می‌شود. جسمی سبک دارد و چون به پشم نزدیک شود بدان می‌چسبد و حتّی در میان آن فرو می‌رود.

دیگر سنگ آب ربا است. ارسطو گوید: سنگی سفید است که چون بر ناف بیمار مستسقی بسته شود و یک شب بماند آنگاه در روز، جلوی اشعه خورشید قرار گیرد، قطره قطره از آن آب روان می‌گردد تا هیچ از آن باقی نماند. سپس بار دیگر به حال خود بر می‌گردد و سفت می‌شود و این کار چندین بار تکرار می‌شود تا مستسقی بهبودی بیابد.

دیگر سنگ زیتون است. ارسطو گوید: سنگی سرخ مایل به کبود است که چون به زیتون نزدیک شود به سوی آن روان می‌گردد تا در آن افتد. این سنگ از سفاله زنگ آورده می‌شود. چون زیتونی بر روی جامه‌یی بیفتد آنگاه این سنگ را از روی لکّه آن بگذرانند هیچ نشانی از زیتون بر جامه نمی‌گذارد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۱

دیگر مغناطیس سرکه است که سنگی سفید است و کزک خوانده می‌شود. اگر در جایی که پر از ظرفهای سرکه است گذارده شود سرکه به سوی آن روان می‌گردد تا آن را فرا گیرد و تا زمانی که این سنگ در میان سرکه می‌باشد، سرکه بدون هیچ گرمی یا آتشی می‌جوشد.

دیگر سنگ کهربا است که خرده‌های گیاه خشک و کاه را به خود می‌کشد. این کهربا شیره درخت خدنگ است که همانند سنگریزه روی زمین یافت می‌شود.

نکوترین آن به علّت آمیختگی با سفیدی و پیسه بودنش، شمعی خوانده می‌شود.

این گونه بسی سخت است و خرده‌های گیاه خشک را به خود می‌کشد. بوی آن همانند بوی لیمو است و چراغ روم نیز نام دارد. پاره‌هایی از این سنگ در اندلس و در ته زمینهای کناره‌های دریا و واحه‌ها یافت می‌شود که کشاورزان آنها را فرا

می‌چینند. گویند: این سنگ، رطوبت درخت کنار یا بوی جهودان است و در ابتدا همانند عسل است که به صورت سنگ بسته می‌شود. در میان این سنگ مگس و چیزهایی دیگر یافت می‌شود که پیش از بسته شدن در آن فرو رفته‌اند و چون به صورت سنگ، بسته شده است در آن باقی مانده‌اند. گویند: این سنگ شیره درخت بادام رومی است و خدا داناتر است.
دیگر مغناطیس کژدم است و آن گیاهی است همچون خردل که شکوفه بر می‌آورد. این گیاه بیشتر در سرزمین سواد روبه‌روی دمشق می‌روید. چون این گیاه به سوراخ کژدم نزدیک شود، کژدم از سوراخ خود بیرون می‌آید و با نوک دم و دو شاخ خود بدان گیاه می‌آویزد. اگر آن گیاه در دست انسان باشد و عقرب نیز در حال گریز باشد بر می‌گردد و با دم خود بدان گیاه می‌آویزد و از بسیاری لذّت و خوش آیندی، فرومانده و سست می‌گردد.
دیگر مغناطیس مردم است. ارسطو گوید: آن سنگ باهت است که از زیر چشمه الهیه در ابتدای سرچشمه‌های رود نیل در پس کوه قمر سر برآورده است. رنگ آن از نقره سفیدتر است و آن کوهی کوچک و سخت همانند صخره‌یی یک پارچه است که چون کسی بدان کوه رسد و آن را به چشم بیند کششی از عشق و سحر در نهاد وی پیدا می‌آید تا خود را بدان سنگ رساند و همواره در حال سرور و شادمانی بر روی آن سنگ بماند تا بمیرد. این سخن را بطلمیوس گفته است. لیکن آنچه که مسافران

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۲

حکایت می‌کنند و بر زبان مردم روان است آن است که گروهی برای دیدن سرچشمه‌های رود نیل به راه افتادند و آن رود را دنبال کردند تا به یکی از وادی‌های کوههای قمر رسیدند. به علّت سختی راه و بسیاری درختان، آدمیزاد را در آن وادی راهی نبود. پس یکی از آنان از کوره راهی که تا فراز کوه کشیده شده بود بالا رفت و بر بستر آب آن رود، مشرف گردید. چون بر فراز کوه رسید فریادی برآورد و خود را به زیر افکند و از چشم دیگر دوستانش که انتظار بازگشت او را داشتند پنهان شد، پس دیگری از کوه بالا-رفت و او نیز همین کار را انجام داد، تا اینکه همگان با هم از کوه برشدند و یکی را با ریسمانی محکم بستند و روانه ساختند و آن ریسمان را بر روی کوه سخت استوار کردند. چون آن مرد همچون آن دو کس پیش از خود بر بستر رود مشرف گردید فریادی بر آورد و خود را بیفکند لیکن دوستانش او را به سوی خود بالا-کشیدند و او در حالی که جان از تنش جدا می‌شد ایشان را به وجود صخره‌یی که دیده و سحر و شوقی که از آن در وی پدیدار گشته بود آگاهی داد و دوستانش دیگر از آنجا پیش‌تر نرفتند و خدا آگاهتر است.
دیگر از مغناطیسها، مغناطیس جانور است و آن گونه‌یی مار در درّه سرندیب است که چون انسان یا جانوری بدان بنگرد با جذّابیّتی روحانی به سوی آن کشیده می‌شود تا بدان نزدیک گردد. اگر آن مار گرسنه باشد او را می‌خورد یا زهرآگین و هلاک می‌سازد. این جذّابیّت ناشی از مردمک دیده این جانور است و خدا داناتر است.
دیگر از این مغناطیسها گونه‌یی از مردمانند که ابن ام عیسی (پسر مادر عیسی) نامیده می‌شوند. این گونه انسان چون بوی کفتار را از یک چهارم میل- که برابر با هزار گام است- بشنود شوقی در او پیدا می‌آید. آن شوق او را به سوی کفتار می‌کشاند تا خویشتن را پیش کفتار افکند و کفتار او را بدرد و بخورد و این خود نزد مردم بسی مشهور است و خدا داناتر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۳

فصل هفتم درباره مروارید و چگونگی پیدایش آن در صدف و سخن از نهاد جانور مروارید

ارسطو در کتاب الاحجار گوید: مروارید سنگی گران قیمت و گوهری ارزنده، جانوری و کانی است. مروارید تنها جوهری است که مختص به نام جوهریت است و هر آنچه غیر از آن است از حیث عموم جنس، جوهر خوانده می‌شود. مروارید، از گرانبهاترین، ارزنده‌ترین، سودمندترین سنگها و زیوری برای تزیین است. چگونگی پیدایش آن با دیگر گوهرهای شفّاف متفاوت است زیرا گوهرها همه خاکی هستند و لیکن مروارید جانوری است. باران بر ساحل دریای فارس به گاه بهاران فرو می‌بارد، در این هنگام جانوری خرد که ریزش باران را احساس کرده است از ته دریا بر روی آب می‌آید و دو گوش خود را که همچون دو سبدند باز می‌کند تا با آن دو گوش قطراتی چند از آن باران را در میان خود بگیرد و همچون تشنه‌یی آن قطرات را بخورد. چون سیراب شد آن چند قطره را از ترس آنکه با آب دریا آمیخته نگردند در درون خود سخت می‌فشرد سپس به ته دریا برمی‌گردد و آنجا می‌ماند تا آن قطره‌های باران بسته گردد و بنا بر پاکی و صافی و بزرگی خود به صورت مرواریدی بزرگ یا کوچک درآید.

ارسطو در کتاب الاحجار گوید: در زمستان اقیانوس به جنبش می‌آید و موجهای آن به شورش می‌افتد و چکیده و شبنمی از آن بر می‌آید آنگاه از دریایی که به اقیانوس پیوسته است، صدف مرواریدی بیرون می‌شود. جانوری همچندان آن صدف در آن است که آن شبنم و چکیده را به خود می‌کشد و می‌بلعد همچنان که رحم، نطفه را به درون می‌برد. سپس آن صدف به جایی آرام از دریا می‌رود و دهان خود را با قطره‌هایی که بلعیده است می‌گشاید و نور خورشید و هوا را چند روزی پذیرا می‌شود تا آنگاه که بداند آن آب بسته شده است پس دهان خود را می‌بندد و به ته دریا می‌رود و به صورت نهالی در کف دریا می‌روید و ریشه می‌دواند و درختی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبۀ الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۴

از آن شاخه می‌زند. این جانور به کلّی به صورت گیاه در می‌آید که مروارید به هنگام صید همچون میوه‌یی رسیده از آن چیده می‌شود. هر زیرک و دانایی می‌داند که این سخن ارسطو درباره مروارید رمز و سرّی گران است.

مسعودی گوید: این گوهر در چهار جا صید می‌شود، جزیره خارک از سرزمینهای فارس، عمان، قطر و جزیره سرندیب. مروارید دو گونه است، یکی بزرگ که درّ خوانده می‌شود و دیگری کوچک که لؤلؤ نام می‌یابد. نکوترین مروارید، مروارید غلطان صاف شفّاف درشت سنگین پاک است که در وزن از نیم تا یک و نیم مثقال تفاوت می‌کند. نکوترین لؤلؤ، پاک و گرد آن است. لؤلؤ را رنگهایی است که از آن میان زرد گرد، سرخ، سبز و کبود است. هر یک از این گونه‌ها به واسطه پیوستگی و نزدیکی با اندامی از اندامهای این جانور رنگ می‌پذیرد. برای نمونه مرواریدی که نزدیک به سپرز است سرخ و آن که نزدیک به زهره است سبز دریایی می‌گردد. از خواصّ مروارید، شادمان کردن دل، گسترش نفس، نیرو بخشیدن در برابر زهر، زیبا کردن چهره و نمایاندن زیبایی است. هیچ چیز همانند زمرّد، رنگ لؤلؤ را روشن نمی‌کند همچنانکه هیچ چیز همانند لؤلؤ رنگ زمرّد را نمی‌نمایاند. از لایه‌های صدف مروارید، ورقها و لوحه‌هایی همانند مروارید به دست می‌آید که ریشه و رگه‌های مروارید خوانده می‌شوند. گویند: هر صدفی از صدفهای لؤلؤ از یک صد لایه، مرکّب است که هر لایه دو رویه دارد و در این گفتار نماد و سمبلی برای اهل ذوق و تصوّف و فلسفه نهفته است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبۀ الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۵

فصل هشتم درباره سنگها و دیگر چیزهایی که با ویژگی کانی بودنشان از خاک برتری دارند و سخن از چگونگی پیدایش آنها

ابن وحشیّه در کتاب التّعافین که اسرار الشّمس و القمر نامیده می‌شود گوید: نهاد بیشتر سنگها و اجسام کانی، رطوبتی است که از سردی درون زمین گرد می‌آید و گرمی لایه‌ها و حفره‌های زمین آن را پخته می‌گرداند تا عفونت یابد و جسمیّت پذیرد و به صورت یکی از اجسام ذاتی یا گوگردها یا زرنیخها یا زاجها یا نمکها یا بوره‌ها و چربیهای رنگ‌آمیز و یا دیگر سنگها و جسمهای کانی- که از خاک برترند- درآید. ابن وحشیّه پس از این سخن به بحث درباره گیاه می‌پردازد و می‌گوید:
گیاهان به صورت دانه‌ها در میان زمین قرار می‌گیرند. آب، آنها را سیراب می‌کند.
گرمی خورشید آنها را گرم می‌نماید تا در میان زمین که همچون ظرف و آوندی برای آنها است عفونت پذیرند، چون بگندند، از صورت خرد و ناچیز خود دگرگون می‌شوند و درختانی بزرگ می‌شوند. هر درخت از آنها میوه برمی‌آورد و در میوه آن، تخم و دانه‌یی پدید می‌آید که درختان دیگری همانند آن درخت از آن دانه و تخم بیرون می‌آیند. آنگاه ابن وحشیّه به سخن در چگونگی پیدا آمدن جنین در رحم می‌پردازد و می‌گوید: منی از مرد به زن منتقل می‌شود. منی رطوبتی است که رحم آن را با گرمای درون شکم- که ناشی از حرارت غریزی دل است- گرم می‌کند تا در میان رحم- که همچون ظرفی برای آن است- بگندد و از منی به صورت خون و از خون به صورت جسم درآید و از جسمیّت نیز صورت آدمی پذیرد و از صورت آدمی به حیات و زندگانیی که آلت حس و حرکت و سبب جنب و جوش آن است بگراید. در اینجا به خواست خدای والا پرورش جنین به پایان می‌آید. از جمله سنگها و چیزهایی که از خاک برترند، زرنیخهای زرد و سرخ هستند. زرنیخ برادر گوگرد است که از آن سخن گفتیم و لیکن زرنیخ از گوگرد خشک‌تر و کم چرب‌تر و

سوزنده‌تر است. از اقسام گوگرد سنگ صرف ۳] است که چون شراب بر مخموران زور آورد آن را بدیشان می‌خورانند. کان این سنگ در وادی موسی- درود بر وی- است. دیگر سنگ مغزه ۴] است که کان آن در وادی موسی است. دیگر سنگ جوّ است که به سبب ابرها در میان جوّ پدید می‌آید و همچون آذرخشهایی جسم یافته می‌باشد. دیگر سنگهای هداۀ[۵] اند که همه سخت و سفت و خرد و شکسته و گوگردی و بدبوی و آمیخته به مرقشیشا هستند.
آنچه در اثر رطوبتها آب می‌شود از مایعات به شمار می‌آید که پاره‌یی از آنها از سطح زمین به دست می‌آید و پاره‌یی دیگرش از درون زمین بیرون می‌آید. آنچه بر سطح زمین پدید می‌آید، نمکها و زاجهای سفید و بوره‌ها هستند که همه خاکی و گلی می‌باشند و رسیدن و پختن آنها کمتر از یک سال طول می‌کشد. سبب پیدا آمدن آنها چنین است که چون آنها در جاهای خود بپایند و با خاک زمین بیامیزند و گرمی معدنها در آنها کارگر افتد، بیشتر رطوبتهایشان را آب و ذوب می‌گرداند تا به صورت بخار درآیند و به هوا روند. لیکن پاره‌یی از آن رطوبتها در لایه‌های زمین باقی می‌مانند، اگر خاک آن زمین شوره‌زار باشد، گرما آن رطوبتها را می‌پزد و سخت و بسته می‌گرداند تا انواع نمکها و زاج‌های سفید و بوره‌ها از آنها درست شوند و اگر خاک آن زمین تلخ و تند باشد انواع زاجها از آن به دست می‌آیند و اگر آن زمین سنگلاخ و خاک و ریگ به هم آمیخته باشد انواع گچ و سیمانهای سفیدابی در آن بسته می‌گردند و اگر نرم و گلین باشد انواع گیاهان و علفها و قارچها از آن دست می‌دهند. این وحشیّه گوید: شکوفه قارچ در زمین‌های شن‌زار و نرم بر می‌آید و حدّ فاصل گیاه و کان است. از جمله چیزهایی که از زمین بر می‌آیند و جای بر آمدن و بیرون گشتن آنها در درون زمین است گونه‌یی از گیاهانند که پزشکان آنها را اقفار[۶]

می‌خوانند و آنها همچون عنبر، مومیا، مومیای کوهی ۷]، قیر، نفت و زرنیخ سرخ می‌باشند. پس نمک از چیزهایی است که از

خـاک برتر است و گونه‌هایی دارد که از آن میان نمک انـدرانی را می‌توان نام برد که پاک‌ترین و صاف‌ترین نمکها به شـمار می‌آیـد. کـان آن در سـرزمین سـدوم نزدیـک به دریـاچه لوط است. به هر نحوی که شکسـته شود به صورت پـاره‌هایی چهار گوش در می‌آید. نیکوترین نمک خوراکی، نمک سفید و خوش بوی آن است که بویش همانند بوی بنفشه است.
دیگر نمک هندی است که سـفید و سـخت است و منافع بسـیاری از آن در کتاب‌های طبّی بیان شده است. دیگر نمک سبخی (نمـک طعـام) است که گونه‌هـا و رنگهـایی همچون سـفید بسیار روشن، سـرخ خونین درخشـان، زرد اسـپرکی رنـگ و سـبز ریحانی دارد. کانهای این نمکها در سرزمین اصفهان، خراسان و سیستان است.
نمک تلخ هم کوهستانی و هم شوره‌زاری و رملی است. بوره (نترن) دو گونه است:
سپید و سرخ. کانهای آن در طرانه مصر یافت می‌شوند که به علّت نیروی دگرگون کنندگی بسیاری که دارند هر چه از جانور و گیاه و کان در آنها ریخته شود همه به صورت بوره در می‌آیند.
نمـک نشـادری در تیزی و سوزش هماننـد نشـادر مصـنوعی است. کانهای آن در بـدخشان است. کوههای نشادر در سـرزمین فرغانه چین است. نشادر طیّار از سوزاندن سـرگین ستوران و چهارپایان در دودهنگهای گرمابه‌ها در سرزمین مصر صعید پدید می‌آیـد. در آن سودها و شـگفتیها است به ویژه آن گونه که به عوالی (نمک آمونیاک فرّار) شـناخته شده و رنگ آن همچون رنـگ طلاـ است و بـا انـدک حرارتی همچون شـمع آب می‌شود. بوی آن هماننـد بوی مشک مارها است. چون به انـدازه سـه مثقـال از آن در آب یا شـیر یا روغن زیتون ریخته شود، پادزهری نیکو و رهایی بخش می‌گردد. البتّه آمیختن آن با شـیر بسـی نیکوتر است. چگونگی به دست آمدن نشادر به دودهنگها و دودکشهای حمّام مربوط می‌شود چه نشادر در روزنه‌های سفالین آنهـا فرو می‌رود و تـا بیرون آنهـا بر می‌آیـد و هماننـد عسـل و به رنـگ و درخشـش طلاـ بر روی سـفالهای دود آهنگها روان می‌گردد. نشادر از جایگاه هر مس
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبهٔ الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۸
هرامسه که حکیم سوم است نیز پیـدا می‌آیـد. یکی از کسـانی که این نشـادر را در دود آهنگهـای آنجا دیـده است در بیتی از قصیده‌یی که مزّی را مخاطب قرار داده بدان اشاره می‌کند و می‌گوید:
و اگر چنین باشد مژدگانی باد مرا از مردی و اگر چنین نباشد وای از لغزش پاها.
زاجها نیز چنـدین گونه‌اند. نکوترین آنها قبرسـی زرد است که همرنگ زرده پخته شده تخم مرغ است. این گونه زاج، سـنگی است و خاکی نیست. سپس زرد مایل به سبز و دیگر سبز حنایی و دیگر سفید مایل به زرد است.
زاجهای سفید نیز چندین گونه‌اند. شفّاف‌ترین و معتدل‌ترین آنها زاج یمانی است که شفّاف و سفید آمیخته به سرخ است. مزه آن آمیغی از شیرینی و تندی و ترشی است. کانهای آن در سرزمین‌های شحر یمن و واحه‌ها و سرزمین روم است.
کان‌های زاج ذفر (نشادر تند بوی) در روم و خراسان است. کان زاج سـفید دقیقی مصـری در صـعید مصـر است. از ویژگیهای زاج آنکه چون در آب آلوده و شراب نپالوده ریخته شود آن را صاف و پالوده می‌گرداند.
از چیزهـایی که بین زاج سـفید و زاج است، قلقنـد[۸] و شـخیره ۹] و خلقطار[۱۰] را می‌توان نـام برد که پیشترهـا از آنهـا مهر ساخته می‌شد و امروزه یافت نمی‌شود. دیگر انجبار[۱۱] است که کان آن در سرزمین جرمق شقیف قرار دارد. دیگر گچ کبود و گچ سفید و اصفهانی و طبری است که بسی مشهورند. بوره هم کانی است و هم مصنوع آن از رسوبها و نمکهای خاکسترها به دست می‌آید. دیگر تنکار[۱۲] است که هم معـدنی و هم مصـنوع آن یافت می‌شود و هر دو برای گداختن، ریختن و صاف کردن دیگر فلزّات به کار می‌روند. مغنیسیا[۱۳] و قلیا[۱۴] برای گداختن و ریختن و صاف گردانیدن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۱۹
شن و رنگ آمیزی آبگینه و شیشه به کار می‌آیند تا آنجا که شیشه به وسیله آنها به آسانی رنگ می‌پذیرد. قلیا همچون آب است که به تندی با آتش گرم و آب می‌شود و زود با هوای سرد به صورت سنگ در می‌آید. ابو عبیده در کتاب المسالک و الممالک در این باره سخنی شگفت انگیز آورده گوید: در وادی درعه از شهرهای بربر سنگی است که چون در جایهای گرم گذارده شود همچون خمیر نرم می‌شود و نخهایی همانند کتان از آن بیرون می‌آید از آن نخها پارچه‌ها و دستمالها بافته می‌شود. چون آن پارچه‌ها یا دستمالها چرک گردند در آتش افکنده می‌شوند تا چرک و شوخ از آنها برود بی آن که آتش خود آنها را بسوزاند. در سرزمین بدخشان از شهرهای ترک نیز سنگی سفید است که به صورت نخ کشیده می‌شود و بافته می‌گردد. از این سنگ نیز همانند آن سنگ که گفتیم فتیله می‌سازند و در چراغها به کار می‌برند. این فتیله روغن را از خود می‌گذراند و خود هرگز نمی‌سوزد.

دیگر از چیزهایی که بر خاک برتری دارند سنگهای چربی‌دار و صمغ دارند.

زرنیخ سرخ (سندوس) از آن جمله است و آن سنگی صمغی و همانند کهربا شفّاف است و نر و ماده دارد و از چشمه‌هایی در جزیره‌های دریای روم بیرون می‌گردد.

چون با آب دریا برخورد کند بسته و منجمد می‌شود. گونه‌یی از این سنگ در میان خاک به صورت رگه‌های زمین پیدا می‌آید. دیگر از سنگهای روغنی و چربی‌دار، کهربا است که ضمن سنگهای مغناطیسی از آن سخن گفتیم. این سنگ دو گونه است که یک گونه آن را کشاورزان به هنگام شیار دادن و شخم کردن زمین از خاک بیرون می‌آورند.

دیگر از سنگهای روغنی و گیاهی سنگ قبر موسی در شرق بیت المقدس است که چون شکسته گردد از آن نفت بیرون می‌آید و همانند گلاب در کدو یا آبگینه‌یی ریخته می‌شود. این سنگ همانند چوب سوخته می‌شود.

دیگر فربیون ۱۵] است و آن گیاهی همانند خیار است که شیرابه‌یی بسیار تند و تیره رنگ از ساقه آن بیرون می‌آورند. چگونگی بیرون آوردن این شیرابه چنان است که

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۰
پردازندگان به این کار شکنبه‌هایی چند فراهم می‌کنند و خوب می‌شویند و آنها را در زیر درخت فربیون می‌آورند و بر زیر تنه آن درخت سخت می‌بندند و از درخت دور می‌شوند آنگاه نیزه‌هایی بر تنه درخت می‌اندازند تا شیرابه بسیاری از تنه زخمی درخت در آن شکنبه‌ها گرد آید. این درخت بیشتر در شهرهای بربر، به ویژه کوه درن یافت می‌شود، شاخه‌ها و برگهایی نرم همچون کاهو دارد که در آنها رگبرگ‌هایی پر از شیرابه یافت می‌شود. گرداگرد این درخت هیچ گیاهی نمی‌روید. یک گونه از این درخت در شهرهای سودان است. صبر نیز از این تیره است. صبر شیرابه درختی است که برگ آن همانند برگ سوسن است و بر دو کناره برگهایش، خاری کوچک سر می‌زند. برگ صبر از برگ سوسن درازتر و کلفت‌تر است و بر روی آن رطوبتی است که به دست می‌چسبد. هر برگ آن یک رگ برگ بیشتر ندارد. این درخت در شهرهای هند و غرب نیز یافت می‌شود و آن را اسقطری و غربی و حضری می‌نامند. بهترین آن همان اسقطری است. سقطری جزیره‌یی در نزدیکی شهرهای یمن است. صبر اسقطری (صبر سقوطری)، سرخ است و فارسی آن در عمان، سیاه آمیخته به سفید است که همانند آن در حضرموت و احقاف نیز یافت می‌شود.

دیگر از گیاهان شیرابه و صمغ‌دار، خون سیاوشان (دم الاخوین) است که از جزیره سقطره و از شهرهای هند آورده می‌شود و نوع سنگی آن را از دریای قلزم به دست می‌آورند. دیگر درخت میعه است که همانند درخت آبی و سیب است و میوه‌یی

بزرگتر از گردو و همانند شفتالوی سفید دارد، پوسته آن خورده می‌شود و کمی تلخ است. از هسته این میوه، روغنی که میعه یابسه خوانده می‌شود بیرون می گردد. میعه سائله را نیز از هسته آن می گیرند. دیگر کندر کبود است که شیرابه درختی بزرگ در میان شحر و عمان است. در شحر و عمان و یمن، لبان ۱۶] نیز پیدا می‌شود و خدا داناتر است.

گوگرد سنگی است که در آغاز رطوبتی چرب و روغنی است آنگاه بسته و منجمد می گردد. چون گرمی آتش بدان برسد آب می‌شود و به سنگها می‌چسبد و با آنها آمیخته می گردد. چون آتش بدان برسد شعله‌ور می‌شود و سنگهای طلا یا یاقوتی را که با آن همراهند می‌سوزاند و خدا داناتر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبهٔ الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۱

دیگر فقر الیهود (مومیای پالوده) است که حمّر نام دارد و از دریاچه زغر که دریاچه لوط- درود بر وی- نیز خوانده می‌شود بیرون می گردد. مومیا به صورت یک پارچه همچون قایقی بزرگ از ته دریا بر ساحل می‌افتد و گاو خوانده می‌شود. این مومیا که گاو نام دارد اگر بزرگ و با دست و پا باشد، می گویند آن سال خجسته و پر برکت است و اگر کوچک باشد می گویند آن سال، سالی خشک و قحطی است.

اگر باد از سوی باختر باشد آن مومیا را به سوی خاور می‌افکند و اگر از خاور باشد آن را به باختر می‌اندازد. مومیا سودهای بسیاری دارد و خدا داناتر است.

قیر بسی سیاه و همانند زفت است و از چشمه‌هایی در شهر موصل و شهر هیت همراه با آب از زمین بر می‌آید که بسیاری از آن را مردم گرد می‌آورند. چشمه آن چشمه قیّاره خوانده می‌شود که همواره فوران می کند. مردمان عراق گرمابه‌های خود را به جای سنگ فرش، قیراندود می کنند.

مومیا سه گونه کانی، گیاهی و جانوری دارد. کانی آن در یکی از روستاهای شیراز از شهرهای فارس به دست می‌آید و در جایی دیگر یافت نمی‌شود و آن آبی روغنی و چرب است که در فصل پاییز از سقف غاری در میان گودالی که برای آن بر روی زمین کنده‌اند ریخته می‌شود. مومیایی که در یک سال از آن گرد می‌آید یک رطل است. از سوی پادشاه مردمانی مورد اطمینان برای گردآوری و نگهداری این مومیا گماشته شده‌اند، همچنانکه در مصر برای گرد آوردن روغن بلسان چنین کرده‌اند.

یک گونه از مومیای کانی از سرزمین کتابه- از شهرهای مغرب- به دیگر شهرها برده می‌شود. چون دریا در زمستان مضطرب گردد این نوع مومیا را همچون عنبر بر ساحل می‌افکند. مومیای گیاهی از درختی ویژه تراوش می کند و همانند صمغ و شیرابه، سیاه و روان است. مومیای جانوری همان خاک استخوانهای کالبد انسانها است و خدا آگاهتر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبهٔ الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۲

فصل نهم درباره سنگهایی که نسبت به سنگهای ارزنده و گوهرهای کریمه در مرتبه دومند و سخن از چگونگی پیدایش و خواص آنها

سنگ شناسان گویند: دهنه ۱۷] از سنگ مس است که کانهایی در شام، هند، روم، اندلس و خراسان دارد. نکوترین آن زمرّدی، عسلی، سبز برگ چغندری، دهنه مایل به زرد و دهنه آمیخته به سیاه و زرد است، این گونه اخیر پست‌ترین آن است. سبب به وجود آمدن دهنه این است که چون کان، مس را بپزد تا بسته و سنگین گردد بخاری از آن و از گوگردی که همانند زنگار در آن پیدا می‌آید بر می‌شود. چون آن بخار در یک جا گرد آید و بر آن فشار وارد شود اجزایش بر یکدیگر فشرده و

انبوه می‌گردد تـا به صورت سـنگی بسـته شود که دهنه نام می‌یابـد. از ویژگیهای این سـنگ آن که چون در زیتون خوابانیـده شود سبزی و خوش رنگی آن بسـیار می‌گردد و اگر زمـانی دراز در روغن زیتون بمانـد سـیاه می‌گردد. یکی از گونه‌هـای آن طاووسی است.
دیگر از ویژگیهای دهنه آنکه با صافی هوا صاف و با تیرگی آن تیره می‌گردد.
دیگر شبه (سبج) است و آن سـنگی سیاه، نرم، سـبک و سـست است. شبه در دو جا پیدا می‌شود، یکی در کوهی از سرزمین حرّین، که این سـنگ از آن کوه بریده می‌گردد. دیگر در هند که نکوترین نوع آن به شـمار می‌آید. این سنگ شفّافیّت ندارد ولی صیقل پـذیر است تـا به جایی که همچون آیینه چهره را نشان می‌دهـد. از خواص این سـنگ آن که از گرفته شـدن فریاد کودک در گریه و بنـد آمـدن نفس وی جلوگیری می‌کند. چون آیینه‌یی از آن ساخته شود به هنگام نگریسـتن به آن چشم را گرد و تنگ می‌گرداند و چون همراه با انسان باشد چشم زخم را از وی دور می‌کند و خدا داناتر است.
دیگر سنگ جمّز[۱۸] است که سنگی شرابی رنگ مایل به کبود کم رنگ و شفّاف
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۳
است. کانهای آن در سرزمین چین و هند است.
دیگر سـنگ حمی است که آن را سـنگ صرف نیز می‌نامند. برخی از پژوهندگان می‌پندارند این سنگ به سبب همانندیی که در رنگ و دوام و چگونگی شـکل با شـنگرف دارد همان شنگرف کانی است. رنگ این سنگ سرخ مایل به سیاه و هم‌رنگ چوب صـندل است که کمی سیاهی بر آن غلبه دارد و در یک طرف آن نرمی و صافی و صقالت یافت می‌شود. از خواص آن آرامش دادن به درد دمـل، رسانیـدن زخم چرکین، از بین بردن گرمی تن و آماس گرمی‌زا است. چون انـدکی از آن نوشـیده شود مستی و خمـار را از سـر می‌برد و چون کسـی پنهـانی آن را بـا خود داشـته باشـد و بر دو نفر دوست وارد آیـد بین آن دو دشمنی می‌افکند. این سنگ از سنگهای آهنین است و خدا آگاهتر است.
دیگر سنگ مینا[۱۹] است که رنگ آن کبود تیره و همچون آبگینه شفّاف است.
نکوترین و صاف‌ترین آن همرنگ یاقوت کبود است که همچون یاقوت سخت و سفت است.
دیگر سـنگ عروی است که گونه‌هـایی دارد. نکوترین آن سـرخ همرنـگ گـل سـرخ عراقی یا نیلگون آن است. در سـختی و سفتی همچون یاقوت است و لیکن زردی آن با سرخی آمیخته شده است.
دیگر سـنگ سلوی است که همانند عقیق سفید و مهره سلیمانی سفید است، زردی آن با کمی نیلی آمیخته شده است، سفیدی آن همانند سفیدی چشم است که به رنگ نیلی مایل می‌باشد و چون با انگشت مالیده شود رنگ کبودش بیشتر می‌شود. رنگ این سـنگ، با صافی هوا صاف و با تیرگی آن تیره می‌شود، تیره شدن در زمسـتان دارنده‌اش را از پیش آمدن ابر و باران آگاه می‌سازد و خدا آگاهتر است.
دیگر سـنگ سرمه سیاه است که اثمد خوانده می‌شود، از سنگ سرب خاکی است و گوگرد بر آن غلبه دارد. این سنگ چهار گونه است که سه گونه آن در اصفهان و یک گونه آن در سرزمین اندلس- نزدیک به شهر وادیاش- است. در شهر وادیاش
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۴
کوهی کوچک است که آبی سـربین از آن بیرون می‌آیـد و هر سال به مـدّت یک هفته آبی همچون سـرب گداخته و یا جیوه سیـاه از آن بیرون می‌گردد و در همه سوراخهـا و روزنه‌هـای آن کـوه روان می‌شود و به صورت سـرمه سیاه بسـته می‌گردد و مـتراکم و انبـوه و فشـرده می‌شـود چون آن یـک هفته سپری گردد و خزانه آن کوه به پایـان آیـد آب آن به جریـان و حـالت

نخستین خود باز می‌گردد. در این هنگام مردم می‌آیند و آن سرمه بسته شده و منجمد را بر می‌گیرند. از خواص سرمه اصفهانی نیرومند کردن چشم و مردمک و توان دید آن است.
دیگر سنگ مرقشیشا است و آن هفت گونه در هفت کان مختلف است. نکوترین آنها زرّین، سیمین، مسین و پست‌ترین آنها آهنین و جیوه‌یی است. از کانهای نقره‌یی آن در دیه یعفور از قریه‌های دمشق و نیز در سرزمین حدث از کوه لبنان و در سرزمین جوسیه در بالای کرک نوح- درود بر وی- بسیار یافت می‌شود. سنگی لغزان از آنها به دست می‌آید که چون شکسته گردد مرقشیشا می‌شود. هر کانی از مرقشیشا به رنگی از هفت رنگ گوناگونش مایل است. از خواص مرقشیشا به ویژه گونه زرّین آن، این که چون کسی آن را با خود همراه داشته باشد به خیر و نیکی بسیار و کرامت و مهربانی بی‌شماری از جانب مردم می‌رسد، این سخن را صاحب المنهاج گفته است، همو گوید: این سخن به تجربه و تحقیق ثابت شده است. مرقشیشا سنگی است که با خاتم‌ها و نگین‌ها یا چین و شکنها و دندانه‌های زیبایی که دارد از کان خود بیرون آورده می‌شود. این سنگ با بریدگیها و دندانه‌ها و نیز با به هم پیوستگی و گردی نگین‌هایش به مانند گیاهی شکرین و شاخه‌یی از نبات است. آتش، مرقشیشا را به صورت آهک در می‌آورد. با پتک نیز ریز ریز می‌شود. چون گوگرد مرقشیشا به وسیله چرب کردن و روغن مالیدن و نمک‌ها از بین برده شود اجناس گوناگونش نمودار گشته، از آن بیرون می‌آیند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۵

فصل دهم درباره پیدایش کوهها و تپّه‌ها و ریگزارها و سخن از علّت و چگونگی درست شدن و پیدایش آنها

دانشمندان گویند: کوهها و تپّه‌ها ناشی از زمین لرزه‌هایی هستند که از بادها و هواهای پنهان و موّاج و سرگردان در زیر زمین پدید می‌آیند، بادهایی که گاه برخی از آنها بر برخی دیگر بالا می‌گیرند و گاه فرو می‌نشینند. دلیل بر صحّت این گفتار آن که به سال هفتصد و بیست و سه در شام باران کم بارید و سرچشمه‌ها کم آب شد تا این که خدای بزرگ در تابستان زمین لرزه‌یی مقدّر فرمود و بدان وسیله چشمه‌ها از زمین برآمد و رودها تا سه چهار برابر آنچه که بود پر آب گردید و این گفتاری درست است.
گاه اتّفاق می‌افتد که بادهای تند و سخت خاک برخی از جایهای زمین را از جای برمی‌دارد و زمین را گود می‌کند تا به جایی که به صورت درّه و شکافی درآید. دلیل بر صحّت این سخن آن که به سال هفتصد و نوزده بر فراز کوه اقرع نزدیک به سیصد درخت زیتون بود که باد آنها را با خاک زمین از جای برکند و به سرزمینی دوردست برد چنانکه گویی از آغاز هرگز بر فراز آن کوه درخت زیتونی کاشته نشده بود. در همین سال باد، دیری را که دیر سمعان خوانده می‌شد و نزدیک به همان سرزمین بود با همه سنگها و راهبانش و نیز آنچه از گندم و آذوقه و گاوان و ستوران و ساز و برگ که در آن دیر داشتند از جای برداشت و با خود برد چنان که گویی از آغاز وجود نداشته‌اند و هیچ خبری از آنها به دست نرسید و هیچ اثری از ایشان پیدا نیامد، محضری شرعی بر این مدّعی نگاشته شد و نزد سلطان محمّد پسر قلاوون فرستاده گردید، خداوند فرمانراوییِ وی را جاویدان کناد و همه پادشاهان مسلمانان را قرین رحمت خویش گرداناد.
به سال هفتصد کوهی بلند و برآمده در بیت المقدّس- در نزدیکی چشمه فروّج که بر سر راه واقع است- فرو نشست و به همان اندازه که بلند بود در زمین فرو رفت.
این کوه تا به امروز نیز برجاست.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۶
گاهی برخی از سیلها تنها در یک پاره از زمین به حرکت درمی‌آینـد و روان می گردنـد تا آن را گود کنند و پاره دیگر زمین که سیل و آبی از آن نمی گذرد همچنان بلند و تپه‌وار می‌ماند و همواره سیلها در همان زمین گود و کنده شده فرو می‌روند و جریان می‌یابند تا آن زمین به صورت درّه‌ای درآید و لیکن پاره‌های دیگر زمین که آب از آنها منحرف شـده و بر روی آنها جاری نگشته است همچنان برآمده و بلند باقی می‌مانند.
دیگر از چیزهـای شـگفت‌آور غـاری است در شـام، جویی از آن بیرون می‌شود که از قوزک پـای انسان بالاتر نمی‌آیـد. چون انسـان به درون غار رود آن را گسترده و تا چهار هزار گام در زمین دراز و گسترده می‌یابـد. آب همواره از کناره‌های آن غار قطره قطره می‌چکد. این غار همچون ساختمانی دراز و قبّه‌یی بلند و پابرجا و دخمه‌یی تراشیده و بریده شده است. هر قطره آبی که همواره از سـقف آن بیرون می‌آید به صورت سنگی منجمد از یخ، با رنگها و شکلهای گوناگون در می‌آید. برخی از آنها به شـکل و رنـگ عسـل، برخی به شـکل میوه‌هـای گونـاگون، انـدامهای انسان، حبوبات، نقلها و صورتهای دیگرنـد. همه آنها سنگهایی بسـته شده و منجمد از قطره قطره چکیدن پیاپی آبند و رنگهای آنها سـرخ و سـیاه و همانند آن است، به همین جهت این غـار، مغارة العجب (غـار شـگفتی) نام یافته است. دانشـمندان می گوینـد: همه انواع مختلف سـنگها در میان آتش صورت می‌پذیرند و پیدایش می‌یابند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر)، ج۴، ص: ۱۲۷

فصل یازدهم درباره سنگهای ارزنده‌یی که برخی پادشاهان به برخی دیگر هدیه کرده‌اند و سخن از ارزش آنها

از میان گوهرهای ارزنـده و انـدوخته‌های گرانبهایی که در گنجینه‌های خلفا و وزیران یافت می‌شـد مرواریـدی یکتا و بی همتا بود که درّ یتیم نام یافت چه در گیتی همانندی نداشت، مسـلم پسر عبد اللّه عراقی آن را نزد رشید فرستاد و رشید آن را به نود هزار دینـار خریـد. دیگر نگین یـاقوت سـرخ رنگی به وزن چهـارده مثقـال و نیم بـود که کوه نامیـده می‌شـد و رشـید آن را به هشتصد هزار دینار خریداری کرد.
متوکّل نگیـن یـاقوت سـرخی به وزن شـش نیم دانـگ (سه دانـگ) داشت که آن را شـش هزار دینـار خریـداری کرده بـود و سبحه‌یی داشت که از یکصـد دانه گوهر به رشـته کشـیده شـده بود. متوکّل هر دانه‌یی از آن را که یک مثقال وزن داشت، به هزار مثقال زر خریداری کرده بود.
یکی از پادشاهـان هنـد عصایی زمرّدین به رشـید هـدیه کرد که بیش از یک ذراع درازی داشت. بر سـر آن تنـدیس پرنـده‌یی سرخ از یاقوت بود بسیار ارزنده که به یک صد هزار دینار قیمت گذاری شده بود.
چون مصـعب پسـر زبیر دانست که کشـته خواهـد شـد نگین یـاقوت سـرخی به ارزش هزار هزار درهم نزد مولای خویش زیّاد فرستاد و گفت با این یاقوت خود را از دست دشمنان برهان.
نگینی از دست رشـید بر زمین شـکار گاهی افتاد و ناپدیـد شـد و رشـید بسـی انـدوهگین گردید. به او گفتند صالح فرمانروای مصـلّی نگینی دارد که آن را بیست هزار دینار خریده است، رشید فرمود تا آن را به جای همان نگینی که گم شده بود بیاورند و لیکن آن را به ارزش نگین از دست رفته خود نیافت.
مأمون گردنبندی به حسن پسر سهل هدیه کرد که قیمت آن هزار هزار و یک صد و شانزده هزار درهم بود.

در میان چیزهایی که پادشاه هند به کسری هدیه داد، جام یاقوت سرخ رنگی بود که یک بدست در یک بدست پهنی و گودی داشت و پر از مروارید بود که هر مروارید هزار و پانصد درهم قیمت داشت.
محمود سلطان غزنین سنگ یاقوتی همچون دسته آیینه‌یی داشت که چون بر اسب می‌نشست آن را در دست راست خود می‌گرفت و از هر جا که مردم به وی می‌نگریستند دو سر آن سنگ را از دو طرف دستش می‌دیدند.
چون ابو الفوارس پسر بهاء الدّوله از عمّش سلطان الدّوله پسر بویه شکست یافت و گریخت، دو گوهر گرانبها را که بر پیشانی اسبش بسته بود به بیست هزار دینار به زین الدّوله فروخت. زین الدّوله بدو گفت چه کسی ترا به این اشتباه افکنده تا این دو گوهر گرانبها را بر پیشانی اسبت ببندی؟ در حالی که این اندازه ارزش دارند؟
در گنجینه‌های مروان پسر محمّد طبقی از جنس مهره سلیمانی یافت شد که زمینه آن سفید با خطهای سیاه و سرخ بود. سه بدست گنجا داشت و پایه‌های آن همه زرّین بود. گفته‌اند آن طبق را به شکل ستاره مشتری ساخته‌اند. چون کسی در میان آن غذا بخورد سیر نمی‌شود و ناگوارایی نمی‌یابد. در خزانه مروان جامی از آبگینه فرعونی یافت شد که سطبری آن یک انگشت و فراخی آن یک بدست بود.
در میانه آن شیری ایستاده و مردی بر روی دو زانو روبه‌روی آن نشسته و کمانی به دست گرفته و تیری در آن گذارده بود و می‌خواست آن شیر را با تیر بزند. برای این وسیله خاصیّتی دانسته نشد.
انوشیروان را بساطی جواهرنشان از گوهرهای کبود، سرخ، زرد، سفید و سبز به نام بساط تابستان بود که رنگ سبز آن به جای شاخه‌های درختان و دیگر رنگهایش به جای شکوفه‌های سفید و غنچه‌های زرد به کار رفته بود. آن بساط به روزگار عمر پسر خطّاب در جنگ قادسیّه به دست اعراب افتاد و با دیگر غنایم جنگی نزد عمر فرستاده شد. عمر چون آن گستردگی جواهر نشان زربفت را دید گفت امّتی که این را به امیر خود هدیه کنند مردمانی امین هستند. آنگاه عمر آن فرش را پاره پاره کرد و پاره‌یی از آن را که در حدود یک وجب در یک وجب بود به علی پسر ابو طالب داد.
علی آن را به پانزده هزار دینار فروخت.
هنگامی که ملک ظاهر رکن الدّین بیبرس شهر سیس را فتح کرد یکی از غلامان

وی به خانه فرمانروای سیس رفت. نردی در آنجا یافت که مهره‌هایش همه یاقوت سرخ و زرد و طاس آن از سنگ الماس و بساط آن همه زرکش بود. چون غلام آن نرد را ربود دو مهره از آن بر زمین افتاد و غلام از ترس آنها را رها کرد و گریخت. آن دو مهره به دست ملک ظاهر رسید. پیش خود گفت این نرد کامل بوده است پس سرشناس و بزرگ بازار صرّافان را خواست و آن دو مهره را به او نشان داد و گفت اگر یک مهره همانند اینها از کسی به دست آوری و به من دهی هر آنچه نیکی باشد برای تو به جای خواهم آورد. دیری نگذشت که غلام برای فروختن مهره‌های آن نرد به بازار رفت و دستگیر شد و نزد ملک ظاهر فرستاده شد و دیگر پاره‌های آن نرد از او پس گرفته شد. پس از آنکه ملک ظاهر شاه آن نرد را از غلام باز پس گرفت، دو هزار درهم بدو بخشید.
به سال ششصد و هشتاد و دو که ملک منصور قلاوون در دمشق بود مائده‌یی از مدرسه جوهریّه نزد وی آورده شد که هشت رطل و یک چهارم رطل دمشقی وزن داشت و بر روی آن، تندیس مرغ و جوجگانی از طلا نهاده بود. بر منقار هر یک از جوجگان درّی چند نخودی و بر منقار آن مرغ مرواریدی چند فندقی یافت می‌شد.

در میانه آن سفره ظرفی زمرّدین پر از دانه‌های مروارید همچون کفّه ترازویی- ویژه وزن کردن درهمهای خرد بازاری نه بزرگ آن- واقع بود. گویند: ملک ناصر فرمانروای حلب آن سفره را نزد نجم الدّین جوهری به ودیعه نهاده بود. نجم الدّین نیز آن را زیر دهلیز مدرسه پنهان ساخته بود تا آنکه کنیزی از کنیزکان جوهری این راز را نزد ملک منصور فاش کرد. بر روی آن مائده توری زرّین با شبکه‌های خیلی ریز کشیده شده بود و آنچه را بر روی مائده قرار داشت فرو می‌پوشانید. آن مائده هشت پایه داشت.

پیشوای دیرعکّا به ملک منصور، طشتی زرّین هدیه کرد. در میانه آن، خانه‌یی چهار گوش بود که چهار سوراخ در پایین چهار دیواره خود داشت. خونی که از رگ زدن و حجامت در آن طشت روان می‌گشت از میان آن سوراخها در آن خانه داخل می‌شد. در سقف آن خانه پیکره انسانی یافت می‌شد که تنه‌اش در آن خانه پنهان و سر و گردنش از سقف خانه بیرون و پیدا بود. چون هموزن ده درهم خون در آن طشت گرد می‌آمد، آن پیکره از میان آن خانه بالا می‌آمد و عدد ده درهم بر روی

سینه آن به چشم می‌خورد و همواره با افزون شدن خون در میان طشت آن پیکره بالاتر می‌آمد و اعداد ده درهم ده درهم را یکی پس از دیگری بر روی سینه نشان می‌داد تا آنگاه که وزن آن خون به اندازه سه اوقیه دمشقی می‌رسید، پس آن پیکره به تمامی بالا می‌آمد و راست می‌ایستاد و از درون آن کلمه‌یی یونانی به معنای بس است بس است به گوش می‌رسید [۲۰]

---

[۱] (۱). جزع به فتح و یا به کسر اول، مهره سلیمانی شبه پیسه یمانی، فرهنگ نفیسی.

[۲] (۱). مها به فتح اوّل، حجر الشّمس، لغتی است فارسی شاید مستعار از سانسکریت، سنگی است سفید و بلورین که به گردن زنان حامله می‌آویختند تا به وسیله قوّه سحرآمیزی که در آن بود زایمان را تسهیل کند. حاشیه برهان قاطع.

[۳] (۱). صرف به کسر اوّل، رنگی سرخ که بدان پوست را رنگ کنند. فرهنگ نفیسی.

[۴] (۲). مغره به فتح اوّل و سوم، رنگ سرخ غیر خالص است. فرهنگ نفیسی.

[۵] (۳). هداهٔ جمع هادی نام سنگیست، گویند هر که آن را با خود دارد سگ به او فریاد نکند، برهان قاطع. هداهٔ سنگی بود به رنگ طحال، لغتنامه.

[۶] (۴). قفر به فتح اوّل و دوم، اسم جنس قار و آنچه شبیه به قیر در تکوین باشد و به فتح اول نام دارویی است که مانند عشقه بر خار ترنجبین پیچد. لغتنامه دهخدا.

[۷] (۱). مومیای کوهی آن را قفر الیهود نیز می‌گویند و آن جسمی است بنفش مایل به سرخ و مومیای پالوده نیز گفته شود. لغتنامه زیر کلمه قفر الیهود.

[۸] (۱). قلقند به فتح اوّل زاج سرخ را گویند و بعضی زاج کبود را گفته‌اند. آنندراج.

[۹] (۲). شخیره- قلیا و شخار باشد که بدان صابون پزند. برهان قاطع.

[۱۰] (۳). شاید این کلمه قلقطار باشد به معنی زاج زرد یا اکسید سرخ آهن. فرهنگ نفیسی.

[۱۱] (۴). معرّب انگبار، گیاهی از تیره ترشکها که ریشه‌اش به دور خود پیچد، برسیان دارو. فرهنگ معین.

[۱۲] (۵). تنکار نوعی است از نمک بورقی و آن به ذوب طلا و نرمی آن کمک کند. فرهنگ معین.

[۱۳] (۶). مغنیسیا خاکی سفید و بی بوی و بی طعم است که در پزشکی به کار آید و به عنوان دارو مصرف شود(یونانی). به نقل از المنجد.

[۱۴] (۷). قلیا و قلی خاکستری که از سوخته حمض گیرند. فرهنگ معین.

[۱۵] (۱). فربیون یا فرفیون- گیاهی از رده دو لپه‌یی‌ها است. این گیاه علفی است و در موقع شکستن از ساقه‌اش شیرابه سفید رنگی بیرون می‌آید. فرهنگ معین.

[۱۶] (۱). لبان، به ضم اول، کندر.

[۱۷] (۱). معرّب آن دهنج است و سنگی است شبیه به زمرّد. فرهنگ نفیسی.

[۱۸] (۲). جمّز، جمشت و جمست هر سه در عربی از فارسی مأخوذ است و جوهری باشد فرومایه و کم قیمت و رنگش کبودی است به سرخ مایل. برهان قاطع.

[۱۹] (۱). مینا آبگینه سفید و مهره سفید زجاجی مدوّر و کات کبود و سنگی شبیه به لاجورد.

فرهنگ نفیسی.

[۲۰] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

جلد ۵

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظات: این عنوان کتاب تشکیل شده از مجموع بحث های گوناگون طبی که از لابلای کتابهای دیگر توسط آقایان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ۰

[نفائس الفنون فی عرائس العیون

[الجزء الثالث

اشاره

بسم الله الرحمن الرحیم الحمد لله علی جمیل البلاء و تواتر النعماء و الالاء و الصّلوة علی خیر مبعوث للشّفاء من کلّ داء و بأساء محمّد و آله و الائمة النجباء صلوة تنقذنا من مرض الضّلال و العمی الی صحّة النّجوة و الهدی.

مقاله چهارم از قسم دوم از کتاب نفایس الفنون فی عرایس العیون در فروع طبیعی مشتمل بر ده فن

فن اول در علم طب

اشاره

و این فن هر چند بحربی پایانست ما آنچه خلاصه آن باشد در مقدمه و دو باب ایراد کنیم انشاء الله تعالی.

اما مقدمه در تعریف و تقسیم او بدانکه طب علم است باحوال بدن انسان از جهت صحت و زوال آن تا بدان محافظت صحت حاصله و استرداد زایله کنند و بر این تعریف شکوک بسیار ایراد کرده‌اند و ما از آنجمله به پنج اکتفا کنیم.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۱۰

اول آنکه اکثر طب ظنی است و ظن مقابل علم پس تعریف او بعلم خطا باشد.

دویم آنکه اگر مراد باحوال جمیع احوال است باید که هیچکس طبیب نباشد و اگر بعضی از آن همه مردم طبیب باشند.

سیم آنکه غرض ازو متصور الحصول نیست چه حفظ صحت تحصیل حاصل است و استرداد آن اعاده معدوم و این هر دو محالند.

چهارم آنکه اگر مراد بصحتی که بطب محافظت و استرداد آن کند جمیع صحت‌ها است بسیاری از صحت آنست که محافظت آن ممکن نیست و بسیاری آنکه اگر زایل شد استرداد آن صورت نبندد و اگر بعض است آن بعض معین است یا غیر معین و بر هر دو تقدیر تعریف درست نباشد.

پنجم آنکه حق تعالی اگر تقدیر صحت کرده است هیچ حاجت بطب نیست و اگر تقدیر مرض کرده طب فایده ندهد جواب اول آنست که لاـ نسلّم که اکثر طب ظنی است چه کلیات مذکور در هر دو قسم او اموری است معلومه بعضی به برهان و بعضی به حسّ و وجدان و تطرق ظن نسبت باحوال جزئی اشخاص است همچو تقدیر علاج بقدر مرض و بر تقدیر تسلیم مراد بعلم مطلق ادراکست که شامل ظن و یقین باشد و از دویم آنکه مراد جمیع احوالست نه

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۱۱

بمعنی آنکه علم بدان بالفعل حاصل باشد.

بل بمعنی آنکه ازو قوتی حاصل شود که استخراج جمیع احوال ممکن باشد یا خود گوئیم مراد بعضی از احوال است و لا نسلم که لازم آید که همه اشخاص طبیب باشد.

و از سوم آنکه مراد از حفظ صحت تحصیل او نیست تا تحصیل حاصل لازم اید بلکه استبقای آنست باموری که مقتضی بقای آن بود و مراد از استردادنه آنست که آنرا که زایل شد بعینه اعاده کنند بلکه مراد اعاده حقیقت صحت است و مثل آنچه بود و حینئذ اعاده معدوم نباشد.

و چهارم آنکه مراد جمیع صحت‌ها است و استرداد آن بقدر طاقت بشری و امکان.

و از پنجم آنکه تقدیر صحت و مرض بتقدیر رعایت اسباب و عدم رعایت آن بود چنانکه در حدیث خزیمه از پیغمبر صلی اللّه علیه و اله تصریح فرمود که حقتعالی و تقدس چنانکه مرض و درد تقدیر کرد دوا نیز تقدیر کرد و اگر بامثال این شبهات التفات رود باید که هیچکس غذا نخورد و عبادت و خیرات نکند و بتحصیل کمال مشغول نگردد.

چه اگر خدای تعالی سیری و سعادت تقدیر کرده باشد بخوردن خیرات و عبادت کردن چه حاجت و اگر گرسنگی و شقاوت تقدیر کرده باشد خوردن غذا و عبادت کردن چه فایده.
طب دو قسمست یکی نظری و دویم عملی نظری آنست که افاده اعتقاد رای کند بی تعرض بیان کیفیت عمل و عملی: آنست که درو متعرض بیان کیفیت عملی شده باشد.

باب اول در قسم نظری مشتمل بر پنج فصل

اشاره

.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۱۲

فصل اول در معرفت ارکان و امزجه و اخلاط و قوی:

بدانکه ارکان اجسامی‌اند بسیط که اجرای مرکبات سفلی‌اند و ارکان چهارند آتش و اوحار و یابس است و هوا و اوحار است و رطب و آب و او بـار دو رطب است و خـاك و او بـار دو یابس است و بقیه احکام هر یک در طبیعی یاد کرده شـده و مزاج عبـارت است از کیفیتی که حاصـل شود مرکب را بتشـابه در اجزای او به واسـطه امتزاج ارکـان و چون اجزای ایشان متصـغر و مماس دیگری شوند و کیفیات متضاده بعضـی در بعضـی عمل کنند و هر یکی از آن سورت یکدیگر را بشکند و مزاج اگر بر حاق وسط میان کیفیات متضاده واقع بود آنرا معتدل حقیقی خوانند و این چنین مزاج در خارج وجود ندارد بلکه بمجرد فرض و اگر بر حاق وسط نباشد بلکه مایل بود از آن هشت قسم شود.
چه آن یـا مایـل بود به حرارت تنها یا ببرودت تنها یا برطوبت تنها یا به یبوست تنها یا مایل به حرارت و یبوست یا به حرارت و رطوبت یا ببرودت و یبوست یا ببرودت و رطوبت و اطبا اعتدال را بر سه معنی اطلاق کنند:
یکی بر تکافوی اجزاء بمعنی آنکه اجزای بسایط متساوی المقدار باشند.
دوم بر تکافوی قوی بمعنی آنکه هر یکی از کیفیات مضاده به حیثیی باشد که دیگری برو غالب نشود.
سوم بر اعتـدال بحسب حـاجت بمعنی آنکه از کیفیـات و کمیات عناصـر توفر قسطی کرده باشـند که او را بواسـطه آن اصـلح امزجه بنسـبت بـاو حاصـل شـود و این اخیر را اعتـدال نوعی خواننـد و انسـانرا بلکه هر نوعی از انواع حیوان را بی‌هشت نوع از اعتدال صورت نبندد.
۱- اعتدال نوعی که حاصل شود مر مزاج انسان را بنسبت با خارج او و وجود انسان بدون این اعتدال نتواند بود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۱۳
۲- اعتـدال نوعی که حاصـل شود مر مزاج او را بنسـبت به آنچه داخلست در او و چنانکه فرض کننـد که یکی را از اشـخاص او مزاج بر مرکز عرض واقع شود
۳- اعتـدال صـنفی که حاصل شود مر مزاج صـنف او را بنسـبت با آنچه خارج ازو باشـد از اصـناف که آنصـنف بدون اعتدال نتواند بود.
۴- اعتدال صـنفی بنسـبت با داخل چنانکه فرض کنند که یکی را از اشـخاص آنصـنف مزاج او اعدل امزجه اشـخاص آنصنف

بوده.
۵- اعتدال شخصی که حاصل شود مر شخصی را بقیاس با غیر او و وجود شخص بی این اعتدال نتواند بود.
۶- اعتدال شخصی بقیاس با داخل یعنی باحوالیکه طاری شود مر بدن او را چنانکه فرض کنند که او در حالتی از احوال بر احسن وجوه واقع باشد:
۷- اعتدال عضوی که حاصل شود مر مزاج عضو را بقیاس با سایر اعضاء و وجود عضو بی آن نتواند بود.
۸- اعتدال عضوی که حاصل باشد بر مزاج عضوی را بقیاس باحوالی که طاری شود بر او و اعدل انواع حیوان انسان است چه اگر اعدل نبودی نفس ناطقه بدو تعلق نگرفتی و اعدل اصناف انسان سکان خط استوا است و اقلیم رابع و اعدل اشخاص انسان شخصی است که از این اصناف باشد و اعدل اعضای او جلد است و اعدل جلود جلد کف و اعدل آن جلد اصابع و اعدل جلد اصابع جلد انمله سبابه چه او حاکم است در تمیز میان کیفیات ملموسه و مقادیر آن و حاکم باید که مایل بطرفی نباشد
و چون اعتدال معلوم شد سوء مزاج که مقابل اوست خروج باشد از اعتدال و آن هشت قسم شود: احر مما ینبغی و ابرد منه او ارطب منه او ایبس منه او احر و ارطب منه او احر و ایبس منه او ابرد و ارطب منه او ابرد و ایبس منه و هر یکی از این ها یا مادی بود یا ساذج و حینئذ سوء مزاج شانزده قسم شود
اما خلط عبارتست از جسم رطب سیال که غذا بدو مستحیل شود اولا و خلط چهار نوع است،

اول خون و اوحار و رطبست.
دویم صفراء و اوحار یابس است.
سیم بلغم و اوبارد و رطبست.
چهارم سودا و اوبارد و یابس است و هر یک از اینها اگر بر طبیعت خود باقی باشد و درو صلاحیت آن بود که تنها یا بانضمام با غیر جزو متغذی شود آنرا محمود و طبیعی خوانند و الا فاسد و غیر طبیعی و خون طبیعی احمر اللون بود بی‌نتن و شیرین تر از دیگر اخلاط و فایده او در بدن آنستکه غذاء او دهد و تسخین و تربیت کند و بشره را خوب و صافی گرداند و اما غیر طبیعی بخلاف این بود و خروج او از طبیعت بدآن بود که مزاج او فی نفسه بزیان رود یا بواسطه آنکه چیزی مخالط او شود او را از طبیعت خود اخراج کند و این بدو قسم شود چه مخالط با خون غیر طبیعی یا بلغم باشد با صفرا یا بلغم باشد باسودا.
و صفرای طبیعی آنستکه همچون رغده خون باشد و لون او احمر ناصع بود یعنی صافی مایل بصفرت و فایده وجود او در بدن آنستکه قسطی ازو با خون منضم شود و تغذیه بعض اعضا کند همچو ریه و بحدت خود تلطیف خون و قطع رطوبات از جگر کند و بدن را گرم دارد و لذع امعاء و عضل مقعد کند تا بدفع فضلات متنبه شوند و صفرای غیر طبیعی چهار قسمست مرهٔ صفرا و مره محترقه و صفرای کراثی و صفرای زنجاری و بعضی سه قسم دیگر ذکر کنند اما چون آنها را نامی ننهاده‌اند بیشتر متعرض آنها نشوند.
و بلغم طبیعی آنستکه صلاحیت آن داشته باشد که خون شود و فایده او در بدن آنستکه معد باشد تا اگر وقتی بدن غذا نیابد طبیعت او را نضج دهد و بمرتبه رساند که غذا سارد و نیز ترطیب اعضا کند علی الخصوص مفاصل را که بدان احتیاج تمام دارد و غیر طبیعی ازو هشت قسمست تفه: مالح، و حامض و عفص و این چهار به اعتبار خروج اویند از طعم طبیعی و مائی و مخاطی و جصی و زجاجی و این چهار باعتبار خروج از قوام.

و سودای طبیعی آنستکه عکر و دردی خون طبیعی باشد و فایده او در بدن آنستکه قسطی ازو با خون منضم شود و بعضی اعضا را همچو عظام غذا دهد و از طحال بفم معده منصب شود و بر شهوت طعام تنبیه کند و اگر خون رقیق باشد تمتین او کند.
اما قوت آنستکه مبدء فعل شود مطلقا و بعضی گفته‌اند مبدء تغیر است از چیزی در دیگری از آن جهت که او دیگری باشد و قوی بیش اطبا سه‌اند: حیوانیکه از قلبست و طبیعی که از کبد است و نفسانیکه از دماغست و بیان حصر آنکه صدور فعل ازو اگر با شعور باشد نفسانی و اگر بیشعور باشد اگر مختص بحیوان نباشد طبیعی و اگر مختص بود حیوانی و ارواح نیز پیش ایشان سه است حیوانی و طبیعی و نفسانی و انفعال نیز هم همچنین و پیش حکما قوی چهارند چه اگر مبدء فعل واحد باشد و بیشعور آن را در بسیط قوت طبیعی و قوت عنصری خوانند و در مرکب خاصیت همچو تبرید افیون و اگر مبدء فعل واحد باشد با شعور آن را قوت فلکی و نفس فلکی خوانند و اگر مبدء زیاده از یک فعل بود بی‌شعور آن را قوت نباتی و نفس نباتی خوانند و اگر با شعور بود قوت حیوانی و قوت حیوانی آنست که بدن را مستعد قبول حیات و افعال او گرداند و او از قلب منبعث شود و حامل او را روح خوانند و آن عبارتست از جسمی لطیف که از الطف اخلاط و بخاریه آن متولد شود و از قلب به توسط شر آئین در جمیع بدن نفوذ کند و قوت طبیعی بدو قسم است:
یکی آنکه متصرفست در غذا از برای بقاء شخص.
و دویم آنکه تصرف کند در او از برای بقای نوع و تقسیم او با خادم و مخدوم و اقسام هر یک در اصول طبیعی یاد کرده شد و قوت نفسانی یا مدرکه است یا محرکه و تقسیم و احکام هر یک در طبیعی ذکر رفت.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۱۶

فصل دویم در تشریح اعضاء:

بدانکه اجزای بدن باعتبار اصل ارکانند و بعد از آن اخلاط و بعد از آن ارواح و اعضاء و مراد بعضو جسمی است که متولد شود از اول مزاج اخلاط و عضو اگر بر هر جزو محسوس او اسم کل واحد صادق باشد آنرا مفرد خوانند همچو لحم و عظم والا مرکب همچو وجه وید و اعضا مفرد سیزده نوعند:
اول عظام و چون اساس بدن و ثبات او بر عظام بود لاجرم حکمت اقتضای آن کرد که همه صلب باشند و جمیع عظام بدن پیش جالینوس دویست و چهل و هشت است بجز عظم حنجره و عظمی که در قلبست و عظام صغار که خلل مفاصل بدآن محشو است و آن را سماسمی خوانند و جمجمه مرکبست از هفت استخوان که چهار از آن جدرانند و یکی همچو قاعده و از دو دیگر قحف مرکبست و اینعظام را قبایل راس خوانند و صدغ هر کدام مرکب‌اند از دو استخوان که آن را زوج خوانند و فک اعلی مرکبست از چهار عظم و اسفل از دو عظم و مجموع اسنان سی و دواند و هر دستی مرکبست از کتفی که موثقست بدو عظم و عضد و ساعد که مؤلفست از دو عظم متلاصق و رسغ که مؤلفست از هشت عظم و کف که مرکبست از چهار عظم و پنج انگشت که مرکب‌اند از پانزده عظم و عنق مرکبست از هفت عظم که آن فقرات عنق‌اند.
وتر قوه مرکبست از دو عظم و صدر مرکبست از هفت عظم که آنرا عظام قص خوانند و ظهر مرکبست از هفده فقره و ۲۴ ضلع و عجز از ۳ فقره متلو بدو عظم دیگر که آن را عظم عانه خوانند و عصعص از سه فقره و هر پائی مرکبست از فخذور کبه و ساق و قدم ساق مرکبست از دو عظم متلاصق که آن را قصبه کبری و صغری خوانند و قدم مرکبست از کعب و عقب و زورقی و چهار عظم رسغ و پنج دیگر از آن مشط و پنج انگشت که مرکب‌اند از ۱۴ عظم

دويم غضاريف كه الين انداز عظام و اصلب از باقى اعضا و در وجود غضاريف در بدن چهار فايده است:
يكى آنكه متوسط شوند ميان اعضاى صلبه و لينه از جهت اتصال تا تركيب بحسب حكمت باشد.
دوم آنكه صيانت مفاصل كنند تا از كثرت و حركات و محاكت بعضى به بعضى سوده و شكسته نشود.
سيم آنكه بعضى از عضلات با اسناد با او قوى شود همچو عضلات كه غضروف همچو دعامه و عماد اوتار آنست.
چهارم آنكه متعلق بعضى از عضلات شود همچو عضلات حنجره كه حكمت اقتضاى آن ميكرد كه عضل حنجره بچيزى بغايت صلب يالين متعلق نباشد تا در صورت تنافرى نباشد.
سيم اعصاب و آن اجسامى‌اند ابيض لين در انعطاف و صلب در انفصال و هفت زوج از آن جمله نابت‌اند از دماغ و سى و يک از نخاع و فايده وجود عصب در بدن آنستكه تاديه حس و حركت ارادى كند باعضا.
چهارم عضل آن عضويست مركب از عصب و رباط و لحم غشائى كه محيط است بدين مجموع و فايده وجود او در بدن آنستكه قوت ارادى بمعاونت او تحريک اعضا كند.
پنجم اوتار و مراد به وتر جسمى است كه نابت شود از اطراف بعضى از عضلات شبيه بعصب در لون و طبع و مطاوعت قبول حركات مختلقه و فايده او در بدن آنستكه اطراف آن ملاقى اعضاى متحركه شود و تجذب و ارخاى او بواسطه تشنج عضله و استرخاى او تحريک آن اعضا كند.
ششم رباطات كه اجسامى‌اند شبيه بعصب در مرأى و ملمس كه از عظام بجهت عضل پيوندند و وصل كنند ميان هر دو طرف استخوانهاى مفاصل و غير آن و فايده رباط در بدن ربط بعضى از اعضاست به بعضى ديگر تا محكم باشد.
هفتم شريانات كه عروق ضوارب خوانند و آنها اجسامى‌اند نابت از قلب

محوف و رباطى الجوهر متحرک بحركات انبساطى و انقباضى از براى ترويح روح بنسيم و نفض بخار دخانى و در تجاويف ايشان روح بسيار است و خون اندک و منفعت شريان در بدن آنستكه قوت حيات را بواسطه روح حيوانى از قلب بساير اعضاى بدن رساند.
هشتم عروق كه آن را اورده خوانند و آن اجسامى‌اند نابت از كبد شبيه بشريان و در ايشان خون بسيار بود و روح اندک و فايده ايشان در بدن آنستكه خون را از كبد بساير اعضا رسانند.
نهم غشا و آن جسمى است منتسج از ليف عصبانى دقيق و او را حركت نباشد اما اندک حسى بود و منفعت او در بدن آنستكه بواسطه احاطه او بر عضو شكل او را نگاهدارد و نيز سبب تعلق بعضى از اعضا شود از بعضى ديگر.
دهم لحم و آن جسمى است كه بدان خلل وضع اعضاى بسيط مملو گردد تا تركيب متين و مناسب باشد و لحم پنجقسم است عضلى و مفرد همچو لحم فخذين و غددى همچو انثيين و سمين و شحم،
يازدهم جلد و آن جسمى است عصبانى ذو حس و منفعت او در بدن آنستكه ساير اعضا وقايت ايشان باشد.
دوازدهم شعر و آن جسمى است متولد از بخار دخانى كه منفصل شود از اخلاط و بعضى ازو مزين شخصست مطلقا همچو موى سر و بعضى مزين بعضى از اشخاص دون بعضى همچو لحيه و بعضى آنستكه از براى منفعت و زينت است هم چو مژهاى چشم و بعضى آنستكه درو منفعت است بدون زينت همچو موى جسد چه او بدن را از فضول پاک كند.
سيزدهم ظفر و او جوهريست كه خارج شود از روس انامل و منفعت او آن استكه دعامت انامل شود و بر گرفتن چيزها و

امساک آن معاونت کند این جمله که ذکر رفت اعضای مفردند هر چند بعضی عضل و جلد و شعر و ظفر را از اعضای مفرده نشمرده‌اند و اگر بتفاصیل اعضای مرکبه شروع رود بتطویل انجامد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۱۹

[فصل باب سیم در امراض و اسباب و اعراض

مرض: عبارتست از هیاتی غیر طبیعی که در بدن واجب شود از آن هیات آفتی در فعل وجو با اولیا و آفت فعل سه چیز است: یکی تجاوز از آنچه او اقتضا کند همچو تخیل صور و اشکال مختلفه مهیبه که بواسطه تغییر مزاج دماغ بود.

دویم نقصان او همچو ضعف بصر.

سیم بطلان او همچو عمی و سبب عبارتست از هیاتیکه موجب آفت شود در فعل بتوسط همچو اغذیه و ادویه حاره که موجب سخونت اخلاط شود و عرض عبارت است از هیاتیکه تابع مرض بود در لحوق همچو التهاب راس بوقت حدوث حمی و گاه باشد که عرض سبب مرض دیگر شود همچو وجع شدید که عرضست بنسبت با قولنج و سبب شود از آن حدوث غشی و عرض نیز سبب مرض دیگر شود همچو صداع که مرضی است از آن حمی که حادث شود از ذات الجنب

و امراض در اصل مفردند یا مرکب و مرض مفرد سه قسم است: سوء مزاج و امراض ترکیب و تفرق اتصال و سوء مزاج چنانکه معلوم شد شانزده قسمست و امراض ترکیب که آن را امراض اعضای الیه گویند چهار قسمست اول امراض خلقت که آن باز چهار قسم است:

اول آنکه مخصوص است بشکل

دویم آنکه مخصوص است بمجاری.

سیم آنکه مخصوص است باوعیه.

چهارم مخصوص است بصفایح

دویم امراض وضع و این پنج قسم است:

اول انخلاع عضو از موضع خود دویم زوال عضو از موضع خود سیم حرکت عضو در

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۲۰

موضع لاعلی ما ینبغی چهارم لزوم عضو در موضع و سکون اولا علی ما ینبغی

پنجم مرضی که عارض شود عضو را بقیاس با مجاور او بحسب قرب و بعد او از آن:

۳- امراض عدد و آن چهار قسمست اول بزیادت طبیعی باشد همچو انگشت زاید دوم آنکه بزیاده غیر طبیعی باشد همچو ثالیل و حصاة مثانه سیم آنکه بنقصان طبیعی باشد همچو نقصان عضوی بحسب طبیعت چهارم آنکه بنقصان غیر طبیعی باشد همچو نقصان عضوی باعتبار عارض.

۴- امراض مقدار آن دو قسمست اول زیادتی مقدار عضو همچو در داء الفیل، دوم نقصان مقدار همچو ذبول اعضا

و امراض تفرق اتصال در هر عضوی از اعضا واقع شود و اگر آن در جلد باشد خداش خوانند و اگر در گوشت باشد و هنوز متقیح نشده خراج و اگر متقیح شده باشد قرحه و اگر در عظم باشد و شکسته کسر و اگر شکافته صدع و در غضاریف همچنین و اگر در عصب باشد و بحسب عرض بتر خوانند والا شق اگر یکی باشد و شدخ اگر بسیار بود.

و اما مرض مرکب عبارتست از مرضی که از اجتماع امراض دیگر حادث شود همچو ورم که مرکبست از سوء مزاج مادی و

تفرق اتصال و اورام بحسب مواد شش قسمند:
اول ورم دموی که آن را بلغت یونانی فلغمونی خوانند دویم ورم صفراوی که آن را حمره خوانند سیم ورم بلغمی که اگر رخو باشد آنرا اوذیما خوانند و اگر در او صلابتی باشد سلعه چهارم ورم سوداوی آن اگر از سودای جامده متولد شود آنرا صلابت خوانند و اگر از ماده سوداوی محترقه سرطان و غدد سوداوی که خنازیر نیز در او داخلند هم از اورام سوداوی‌اند.
پنجم ورم مائی همچو استسقاء زقی و قیله.
ششم ورم ریحی همچو تهیج و نفخه و بثور نیز از امراض مرکبه‌اند چه
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۲۱
ثبور او رام صغارند همچو اورام بثور کبارند و هر مرضیرا چهار زمان است زمان ابتداء که آن زمان ظهور مرضست و زمان تزید و آن زمان اشتداد اوست و زمان انتهاء و آن زمان وقوف مرضست بر یک حال و زمان انحطاط و آن زمان ظهور انتقاص اوست.
و اسباب مرض سه قسمند بادی و سابق و واصل. سبب بادی آنستکه خلطی و مزاجی و ترکیبی نباشد بلکه امری بود از امور خارجه همچو هواء گرم یا از امور نفسانی همچو غصب و سبب سابق امور بدنیست که میان او و میان مرض واسطه باشد همچو امتلا که سبب حمی شود و سبب و اصل آنستکه میان او و میان مرض واسطه نباشد همچو عفونت که حمی لازم اوست و این اسباب یا اسباب سوء مزاج‌اند یا اسباب امراض ترکیبی یا اسباب تفرق اتصال اما اسباب سوء مزاج حار پنج‌اند:
۱- حرکت غیر مفرط اما نفسانی همچو غضب یا بدنی همچو مبالغه در ریاضت
۲- ملاقات مسخنات غیر مفرط همچو هواء گرم نه بافراط. سیم ماده حار از ماکول و مشروب.
۴- تکاثف حادث در ظاهر بدن ۵- عفونت
اسباب سوء مزاج بارد شش‌اند: ۱- حرکت مفرط ۲- سکون ۳- ملاقات مبردات ۴- مسخنات بافراط همچو هوا بغایت گرم چه آن به واسطه کثرت تحلیل موجب برودت شود بالعرض ۵- ماده مبرده از غذا بارد ۶- قلت غذا بافراط
و اسباب یبوست چهار است؛
۱- ماده مجففه از اغذیه و ادویه ۲- ملاقات مجفف همچو هواء گرم ۳- نایافتن غذا که موجب تحلیل رطوبات است چهارم بسیار ماندن در حمام گرم که باعث اخراج رطوباتست بعرق و اسباب رطوبت چهارند:
۱- ماده مرطبه از اغذیه و ادویه ۲- ملاقات مرطب همچو هوای معتدل و حمام معتدل سیم کثرت ماده متناوله چهارم اموریکه اقتضاء حقن رطوبات کنند همچو آب
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۲۲
سرد و هواء سرد و سکون مفرط و اسباب فساد شکل یا قصور قوه مصوره با مغیره است یا اموریکه به وقت قمط طفل واقع شود یا غیر آن همچو سقطه یا ضربه یا مبادرت یا حرکت پیش از تصلب اعضا و اسباب اتساع مجاری یا ضعف ماسکه است یا حرکت قوی از دافعه یا ادویه مفتحه یا مرخیه.
و اسباب ضیق مجاری اضداد این امور و اسباب سده یا وقوع چیزی باشد در مجاری یا التحام‌اند مالی قرحه یا اطباق مجری از برای مجاوره ورم ضاغط یا قبضی که حادث شود از برد شدید یا شدت قوه ماسکه و اسباب خشونت که از اعراض صفایحست یا از داخل باشد همچو ماده حاره یا از خارج همچو غبار و غیر آن و اسباب ملاست یا از خلط لزج باشد یا از خارج همچو شمع مذاب بدهن و اسباب زیادت مقدار و عدد یا کثرت ماده باشد یا شدت قوه جاذبه و اسباب نقصان عدد یا مقدار نقصان

ماده باشد یا ضعف قوه مصوره و اسباب فساد وضع و مقارنه او با عضوی دیگر یا مباعدت ماده مسخنه باشد یا مرخیه یا اثر قرحه یا جفاف خلط اکال یا تحجر او یا حرکت مفرطه

و اسباب تفرق اتصال هم از داخل تواند بود همچو خلط اکال یا محرق یا لاذع یا امتلاء ممدد و هم از خارج همچو قطع به چیزی حاد و مد بحبل و احراق بنار و امثال آن

و اسباب ضروریه که مغیر احوال بدن‌اند و حافظ آن شش قسم‌اند:

اول هواء محیط که محتاج است بدان از برای ترویح قلب و تعدیل روح و حال هوا بسبب اختلاف فصول و نواحی و ریاح و مجاورت جبال و تربت محتلف گردد چنانکه ربیع معتدل باشد و صیف حار یابس و خریف بارد و یابس و شتا بارد و رطب و ریاح جنوبی و ناحیه آن مسخن و مرطب و باد شمال و ناحیه آن مبرد و مجفف و صبا و دبور و ناحیه آن هر دو قریب‌اند به اعتدال و کوه هر وقت که بر طرف جنوب باشد از شهر هوا سرد باشد و هر وقت که بر طرف شمال باشد گرم بود و بحر بعکس این و زمین صخری ایبس باشد و زمین

طینی ارطب.

دویم ماکول و مشروب. بدانکه هر چه وارد شود در بدن غیر آب و میان طبیعت و آن چیز فعل و انفعال واقع شود یا از بدن متغیر شود و تغییر او نکند یا از او متغیر شود و تغییر او کند یا تغییر او کند و متغیر نشود و قسم اول که از بدن متغیر شود و تغیر او نکند اگر متشبه به بدن شود و بدل ما تحلل گردد آن را غذاء مطلق خوانند و اگر متشبه نشود دواء مطلق و آنکه متغیر شود از بدن و تغیر او نیز کند اگر فی الجمله متشبه به بدن شود اگر غذائیت غالب بود آنرا غذاء دوائی خوانند و اگر دوائیه غالب بود دوای غذائی و آنکه تغییر بدن کند و ازو متغیر نشود آن را سم مطلق خوانند و غذاها لطیف است که ازو خون رقیق متولد شود یا کثیف و بر هر دو تقدیر با کثیر التغذیه است یا قلیل التغذیه و بر هر دو تقدیر یا حسن الکیموس است که دم صالح ازو متولد شود یاردی الکیموس و غذای لطیف کثیر التغذیه حسن الکیموس چون زرده تخم مرغ و غذای کثیف قلیل التغذیه ردی الکیموس چون قدید و بادنجان و اما آب تغذیه بدن نکند بلکه مبدء رق طعام است و بهترین آبهای چشمه آنست که تربت او طینی باشد و با جانب مشرق رود و منبعش دور و از بالا بزیر آید و چنان باشد که آفتاب برو افتد و آبهای دیگر چنانکه باید نیست و اصلاح آب فاسد به تقطیر توان کرد و بطبخ نیز هم.

سیم نوم و یقظه نوم مبرد ظاهر بدنست و مسخن باطن او اگر اندک باشد ترطیب کند و اگر بسیار بود تجفیف و یقظه بضد اینها است.

چهارم حرکت و سکون و حرکت مسخن است و سکون مبرد و جماع به واسطه آنکه منقص حرارت غریزیست مبرد باشد و همچنین هر حرکتی که بدو تحلیل بسیار واقع شود.

پنجم استفراغ و احتباس و احتباس از شدت ماسکه بود یا از ضعف هاضمه یا دافعه یا از ضیق مجاری یا از سددی که واقع شده باشد یا از غلظت ماده و کثرت آن یا از لزوجت ماده یا از انصراف طبیعت یا جهتی دیگر و استفراغ از

اضداد اینها.

ششم اعراض نفسانی و عرض نفسانی یا محرک حرارت بود با خارج بدن اما دفعهٔ واحدهٔ همچو غضب یا بتدریج همچو لذت یا محرک او بود با داخل بدن اما دفعهٔ واحدهٔ همچو خوف یا بتدریج همچو حزن

فصل چهارم در علامات و دلایل:

بدانکه علاماتی که دلالت کند بر احوال بدن بدو قسمست یکی آنکه دلالت کند بر مزاج و دویم آنکه دلالت کند بر اخلاط و علامات قسم اول چند چیز است:

۱- لمس چه اگر شخصی معتدل المزاج در هواء معتدل لمس دیگری کند و سخونت دریابد دلالت کند بر حرارت مزاج آن شخص و اگر برودت در یابد دلالت کند بر برودت مزاج او و اگر نرم یابد دلالت کند بر رطوبت و اگر سخت یابد دلالت کند بر یبوست و اگر منفعل نشود اصلا دلالت کند بر اعتدال مزاج.

دوم لحم چه اگر بر اندام او گوشت بسیار بود دلالت کند بر حرارت و رطوبت و اگر اندك باشد دلالت کند بر یبوست.

سیم شحم و سمن که کثرت این هر دو دلالت کند بر رطوبت و برودت مزاج و در بدن ترهلی باشد و قلت بر حرارت و کثرت لحم با کثرت شحم دلالت بر افراط رطوبت کند.

چهارم احوال موی چه سرعت نبات او دلالت کند بر یبس مزاج و افراط در سرعت دلالت بر حرارت و یبس و کثرت آن دلالت کند بر حرارت و قلت آن بر رطوبت و غلظ آن دلالت کند بر کثرت دخانیت و دقت او بر قلت آن و جعودت او دلالت کند بر حرارت و یبس و سبوطت بر ضد آن و صهوبت دلالت کند بر برودت و صفرت و حمره بر قرب از اعتدال و بیاض او دلالت کند بر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۲۵

برودت با یبوست.

پنجم لون بدن چه بیاض او دلالت کند بر قلت حرارت مزاج و کمودت او بر کثرت ان و صفرت و شقرت بر افراط آن و سواد آن بر حرارت و لون بادنجانی دلالت کند بر برودت و یبوست و جصی بر برودت و بلغم و رصاصی بر برودت و یبوست

علامات قسم دویم چهار قسم است چه آن خلط یا خون بود یا صفرا یا بلغم با سودا و از علامات غلبه خون یکی ثقل است خصوصا در سروتمطی و تثاؤب و نعاس و کدورت حواس و بلادت و حلاوت دهن و سرخی رنك روی و زبان و ظهور دامیل و بثور و سیلان خون از مواضع سهل الانصداع و علامات غلبه صفرا صفرت لون بدن خصوصا چشم و تلخی دهن و خشونت زبان و خشکی دهن و سوراخ بینی و شدت تشنگی و ضعف شهوت و غثیان و قشعر یره و علامات غلبه بلغم بیاض لون و ترهل. بدن و لین ملمس و برودت آن و بسیاری آب دهن و قلت تشنگی و ضعف هضم و جشاء حامض و بسیاری خواب و بلادت و علامات غلبه سودا خشگی بدن و کمودت لون او و سیاهی خون و غلظ آن و زیادتی فکر و لذع معده و شهوت کاذب و بسیاری مو بر اندام و دلایلی خارج از علامات مذکوره که طبیب در علاج استدلال کند بر آن بر احوال مریض بر سه قسمست یکی نبض و دویم قاروره که باصطلاح اطبا آنرا دلیل خوانند و سیم براز اما نبض حرکتی است از اوعیه روح مؤلف از انبساط و انقباض از برای تدبیر روح بنسیم و پیش اکثر اطبا هر نبضه مرکب است از دو حرکت و دو سکون چه هر نبض مرکبست از انبساط و انقباض و میان هر دو حرکت باید که سکونی واقع شود و از اجناسیکه نبض معلوم کنند نه اند:

۱- جنس ماخوذ از سرعت و بطوء و آن سه قسمست:

اول سریع و آن عبارتست از آنکه حرکت را در زمان اقصر از معتدل تمام کند و سبب او شدت حاجتست بترویح قلب.

دویم بطی که حرکت را در زمان اطول تمام کند و سبب او قلت حاجتست بترویح یا ضعف قوت.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۲۶

سیم معتدل که متوسط باشد در سرعت و بطوء و سبب او. آنستکه ما سکه و جاذبه و مغیره بر مجرای طبیعی جاری باشد
۲- جنس ماخوذ از زمان سکون نبض در قصر و طول و اعتدال و اینهم بسه قسمست:
اول متواتر که سکون را در زمان قصیر تمام کند و سبب شدت حاجتست بترویح یا ضعف قوهٔ.
دویم متفاوت که سکون را در زمان طویل تمام کند و سبب او قلت حاجتست بترویح یا ضعف مفرط.
سیم معتدل که متوسط باشد میان طول و قصر و سبب او همچنان.
۳- جنس ماخوذ از مقدار انبساط بحسب طول و عرض و عمق و بسایط او نه‌اند
۱- طویل و آن عبارتست از آنکه احساس باجزاء او در طول ساعد بیشتر از معتدل بود و سبب او کثرت حرارتست.
دویم قصیر و آن مقابل طویل است و سبب او قلت حرارت.
سیم معتدل میان هر دو که دلالت کند بر اعتدال حرارت و برودت.
چهارم عریض و آن عبارتست از آنکه احساس باجزاء او در عرض ساعد بیشتر بود و سبب او خلاء عروق بود یا شدت لین آلت.
پنجم ضیق و آن مقابل عریضست و سیب او امتلاء عروق است یا صلابت آلت ششم معتدل میان هر دو.
هفتم شاهق و آن عبارتست از آنکه احساس باجزاء او در ارتفاع بیشتر از معتدل بود و سبب او شدت حاجتست بترویح.
هشتم منخفض و آن مقابل شاهقست و سبب هم مقابل سبب شاهق.
نهم معتدل در شهوق و انحفاض و مرکبات او را اقسام بسیار است همچو عظیم و صغیر و غلیظ و دقیق و معتدل میان اینها همچو موجی و مسلی و نملی و غیر آن که مجموع پنجاه و چهار است.
۴- جنس ماخوذ از قوام آلت و آن سه قسمست:
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۲۷
اول لین و آن عبارتست از آنکه قبول اندفاع او از غامز بسهولت باشد و سبب او اسبابیکه اقتضاء ترطیب و لین بدن کند.
دویم صلب و آن مقابل اوست و سبب او هم مقابل آن سیم معتدل میان صلب و لین
۵- جنس ماخوذ از ملمس آلت و آن نیز سه قسمت:
اول حار و سبب او امور مسخنه ب بارد و سبب او امور مبرده ج معتدل.
۶- جنس ماخوذ از خلاء عروق و امتلاء آن و آنهم سه قسمست:
اول ممتلی و آن عبارتست از آنکه در تجویف عرق رطوبتی زیاده از رطوبت هر عرق معتدل بود و سبب او آنچه سبب امتلاء شود ب خالی و آنمقابل اوست و سبب نیز همچنان سیم معتدل.
۷- جنس ماخوذ از کیفیت قرع حرکت عرق مرا صابع را و آن سه قسم است:
اول فوی و آن عبارتست از آنکه مقاوم اصبع شود و دفع او کند عند الانبساط و سبب او جمیع آنچه تقویت قوت کند از اغذیه و اشربه معتدل و فرح نیز چون باعتدال بود ب ضعیف و سبب او مقابل آن ج معتدل.
۸- ماخوذ از استوا و اختلاف نبض و این دو قسمست:
اول مستوی که عبارتست از تشابه نبض در جمیع حرکات محسوسه تحت الاصابع یا در هر جزوی از اجزاء نبضه واحده و سبب او جری اسباب نبضست بر مجری طبیعی ب مختلف که مقابل اوست و سبب او ثقل ماده است یا مقاومت قوهٔ با مرض یا امری وارد از خارج که منافی طبیعت بود همچو فزع و هم مانند آن و جنس ماخوذ از انتظام و عدم انتظام که بعضی بواسطه آن

اجناس را ده نوع نهاده اند بحقیقت عاید باین جنس است.
۹- جنس ماخوذ از حال وزن و این بدو قسمست:
اول جید الوزن و مراد بجودت وزن آنستکه زمان حرکت و سکون در او محفوظ باشد بقیاس باسن او و سبب او جری اسباب نبضست بر مجری طبیعی.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۲۸
دویم ردی الوزن و او بسه قسمست:
اول متغیر الوزن و آن عبارتست از آنکه وزن او تجاوز کرده باشد با وزن شیی؟؟؟ که یلی او بود.
دویم مباین الوزن و این وقتی بود که به دو مرتبه تجاوز کند.
سیم خارج الوزن که مشابه هیچ یک از آن نباشد
و استدلال بقاروره از احوال بدن در حالت صحت و مرض توان کرد اما در حال صحت چنانکه اگر متشابه الاجزا بود دلالت کند بر جودت نضج در معده و اگر مختلف القوام باشد و شبیه بخمیر ممروس دلالت کند بر سوء هضم معدی و اگر اترجی اللون باشد دلالت کند بر جودت هضم کبدی و اگر جید الرسوب بود دلالت کند بر جودت هضم عروقی و اما در مرض استدلال کنند بر چند چیز:
اول بر نوع مرض چه اگر اصفر باشد دلالت کند بر غلبه صفرا و اگر حمر بود بر غلبه خون و اگر ابیض بر غلبه بلغم و اگر اسود بود بر غلبه سودا.
دویم بر موضع مرض چه اگر رملی بود دلالت کند بر آفت در کلیتین و مثانه اگر نخالی بود بر آنکه آفت در مثانه است تنها.
سیم بر مدت مرص چه اگر رسوب زود ظاهر شود دلالت کند بر قصر مرض و اگر در آن تاخیر افتد بر طول مرض.
چهارم بر عاقبت مرض چه گر بر لون اترجی بود دلالت کند بر خیر و اگر سیاه بود دلالت کند بر شر. اما صحت استدلال بدو موقوفست بر بیست و چهار شرط:
اول آنکه آن بول را بعد از خوابیکه کمال نضج بر او حاصل شده باشد اخذ کنند.
دویم آنکه اول بولی شد که بدان در صبح امده باشد.
سیم آنکه خواب بر امتلاء مفرط نبوده باشد.
چهارم آنکه خواب بعد از شرب آب بسیار نبوده باشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۲۹
پنجم آنکه زمانی بسیار آن بول را مدافعه نکرده باشد.
ششم آنکه عقیب الخروج بدان استدلال نکند بلکه چندانی صبر کنند که در تاروره ساکن شود.
هفتم آنکه نگذارد که بر او زمان بسیار بگذرد و بعضی آنرا بشش ساعت مقرر کرده‌اند و بعضی به چهار ساعت و پیش شیخ رئیس آنستکه اگر ساعتی بر او بگذرد استدلال نشاید کرد.
هشتم آنکه بعد از خواب طعام یا شراب نخورده باشد.
نهم آنکه چیزیکه بول را رنک کند نخورده باشد.
دهم آنکه بشره او ملاقی صابغی همچو حنا نشده باشد.
یازدهم چیزی از مدرات نخورده باشد.

دوازدهم پیشتر تخمه یا سوء استمرائی نبوده باشد.
سیزدهم آنکه بعد از جماع نباشد.
چهاردهم آنکه در حیض یا نفاس نبوده باشد.
پانزدهم تعب و ریاضت نکشیده باشد.
شانزدهم آنکه تمام آن بول را اخذ کنند.
هفدهم آنکه در قاروره شفاف که رنك اوصاف باشد اخذ کنند.
هیجدهم آنکه از وصول هوای گرم یا سرد یا آفتاب نگاهدارند.
نوزدهم آنکه بوقت نظر قاروره را اندکی بجنباند.
بیستم آنکه در مقامی روشن که شعاع آفتاب برو نیفتد در او نظر کنند.
بیست و یکم آنکه در قاروره که بعد از بول اول نشسته باشد نگیرند.
بیست و دوم آنکه بجای دور نبرند.
بیست و سوم آنکه از قاروره در قاروره دیگر نریزند.
بیست و چهارم آنکه سرد شده آن را بآب گرم یا غیر آن گرم نکنند اجناسیکه بدو احوال دلیل معلوم کنند هفت‌اند:

جنس لون و آن پنج طبقه است یعنی پنج قسمست صفرت و حمرت و خضرت و سواد و بیاض و طبقه صفر ترا شش طبقه است:
اول تبنی و سبب او قصور هضم کند.
دوم اترجی و سبب او حسن حال هضمست که تابع حرارت معتدله است در کبد.
سوم اشقر و سبب او زیادتی حرارت از حرارت اترجی.
چهارم اصفر نارنجی و سبب او زیادتی حرارت از حرارت اشقر.
پنجم ناری و سبب او زیادتی حرارت از نارنجی،
ششم زعفرانی و سبب او زیادتی حرارت از حرارت ناری. و طبقه خضرترا پنج مرتبه است:
اول فستقی و آن دلالت کند بر برودت.
دوم اسما نجونی و برودت اینجا قوی‌تر بود.
سوم نیلی و برودت این‌جا قوی‌تر از آسمان جونی بود.
چهارم کراثی و این دلالت کند بر احتراق خلط.
پنجم زنجاری و دلالت این بر احتراق خون قوی‌تر بود.
و طبقه سواد را چهار مرتبه است:
اول اسودی که انتقال او با سوداد از طریق زعفرانیت بود و این دلالت کند بر سودائیکه از احتراق صفرا حادث شده باشد.
دوم سوادی که انتقال او با سوداد از طریق قتمهٔ بوده و این دلالت کند بر سودای دموی
سوم سوادی که انتقال او باسوداد از طریق خضرت بوده باشد و این دلالت کند بر سودای صرف با کثرت جمود.

چهارم اسودی که با سپیدی زند و این دلالت کند بر سودای بلغمی و طبقه حمرترا چهار مرتبه است:
اول اصهب دوم وردی سوم احمرقانی چهارم احمر ا قتم و هر یک از اینها دلالت کند بر غلبه خون و غلبه در هر یکی که متاخر است بیشتر از متقدم بود و طبقه ابیض را هفت مرتبه است:
۱- مخاطی ۲- دسمی ۳- مائی ۴- فقاعی ۵- منوی ۶- رصاصی ۷- لبنی و این مجموع دلالت کند بر عدم نضج و غلبه برد و ماده بیضا الا آنست که دلالت بعضی بر زیادتی غلبه بود و دلالت بعضی بر قلت
دویم جنس قوام بول چه رقت او دلالت کند بر عدم نضج یا وقوع سده در عروق یا ضعف کلیه و مجاری بول با کثرت شرب آب یا شدت برد مزاج یا انصراف ماده غلیظه از مسالک بول یا اندفاع رطوبات رقیقه و غلظت او بر کثرت اخلاط یا عدم نضج. و اعتدال او در وقت و غلظت بر نضج تام.
سیم جنس صفا و کدورهٔ بول چه کدورت او دلالت کند بر غلبه ارضیت یا ریحی که مخالط مائیت شود و صفا او بر عدم غلبه ارضیت و اعتدال او میان صفا و کدورهٔ بر توسط حال
چهارم جنس رایحه چه بول اگر عدیم الرایحه بود دلالت کند بر افراط برودت یا بر سقوط و اعراض طبیعت از مقاومت مرض و اگر منتن الرایحه بود دلالت کند بر وجود قرحه در آلات بول یا بر عفونت اخلاط در عروق و اگر با رایحه حموضتی بود دلالت بر حرارهٔ غریبه یا استیلاء برودت که مقتضی جمود و موجب حموضت بود و اگر رایحه مایل بحلاوت بود دلالت کند بر غلبه خون و اگر نتن قوی بود دلالت کند بر غلبه صفرا.
پنجم زبد چه زبد او اگر سیاه بود دلالت کند بر یرقان اسود و اگر مایل بشقرت بود دلالت کند بر یرقان اصفر و اگر دیر بماند دلالت کند بر لزوجت و اگر زود متحلل شود بر عدم آن.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۳۲
ششم جنس رسوب و استدلال ازو بهفت وجه است:
۱- از جوهر او چه رسوب طبیعی دلالت کند بر تصرف طبیعت و نضج تام و غیر طبیعی که آن یازده قسمست:
۱ خراطی ۲ سویقی ۳ لحمی ۴ دسمی ۵ مدی ۶ مخاطی ۷ شعری ۸ خمیری ۹ رملی ۱۰ رمادی ۱۱ علقی دلالت کند بر عدم تصرف طبیعت و قصو، نضح و ضعف معده و کبد و غیر آن.
دویم- از کمیت رسوب چه کثرت او دلالت کند بر کثرت اسباب و قلت او بر قلت آن و توسط او بر توسط اسباب
۳- کیفیت رسوب همچو صفرت و حمرت و خضرت و سواد و بیاض و دلالت هر یک ظاهر است.
۴- از وضع رسوب چه ملاست و استواء در رسوب محمود دلالت کند بر قوهٔ طبیعت و استیلاء او و تشتت دلالت بر ریاح ممزقه و ضعف هاضمه.
۵- از زمان رسوب ظهور رسوب بسرعت دلالت کند بر جودت نضح و بطوء او بر قصور نضج و عدم رسوب بر عدم نضج.
۶- از مکان او چه اگر طافی بود دلالت کند بر قلت نضج یا تصعید ریح مر او را اگر باسفل قاروره راسب شود دلالت کند بر کثرت نضح و اگر در وسط واقف شود بر توسط نضج.
۷- از هیئت مخالطت او با مائیت چه اگر مخالطت قوی بود دلالت کند بر آنکه سبب او از کبد است و اگر قوی نباشد دلالت کند که از قضیب است و مایلی او و اگر متوسط بود بر توسط حال.
هفتم جنس قلت و کثرت بول چه قلت مقدار او دلالت کند بر ضعف قوهٔ یا بر تحلیل بسیار بطریق عرق یا انصراف ماده او از مجاری خود و کثرت او بر ذوبان اعضا یا بر استفراغ ماده فضل که محتبس بوده باشد در بدن و توسط او بر جریان اسباب بر

مجری طبیعی

و استدلال بر ازاز نه وجه است:

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۳۳

۱ از کمیت او ۲ از قوام او ۳ از لون او ۴ از هیئت او در ضـمور و انتفاخ ۵ از وقت او ۶ از صوت و عدم آن ۷ از رایحه و عدم آن ۸ از زبدیت او ۹ از یبوست و صلابت او و عدم آن و اگر باسباب هر یک شروع رود بتطویل انجامد.

فصل پنجم در معرفت اشیاء مستعمله از اغذیه و اشربه و ادویه و غیر آن، از حبوب:

گنـدم و نخود و لوبیا گرم و ترند و برنج گرم و قابض و جو و ماش سـرد و تر و کاورس و باقلی و تخم کتان سـرد و خسک و عدس و خشـخاش سـرد در درجه اول و خشک در درجه دویم حلبه گرم در درجه دویم و خشک در اول و کنجد گرم و تر و شاه دانه گرم و خشک در درجه دویم. و از لحوم گوشت گوسـفند غیر بز گرم و تر است و گوشت گاو و بز سـرد و خشک و گـوشت گوسـاله معتـدل و گوشت حیوانـات وحشـی احر و ایبس است از گوشت حیوانـات اهلی و گوشت مرغـان غیر آبی و گوشت گنجشـک گرم و خشـگست و گوشت ماهی سـرد و تر و سـریع الانهضام و زرده تخم مرغ گرم و تر است و سـفیده او سرد. همه شیرها سـرد و ترند اما برودت و رطوبت در شیر گاو بیشتر است از آنکه در شیر گوسـفند و روغن هر دو گرم و تر است. اما حرارت مسـکه کمتر باشد و پنیر تازه سـرد و تر است و آنچه تیزی در او بود گرم و خشک و از بقول سیر و کراث و کرفس و شبت و ترخون و نعنع و جرجیر و بادنجان و ورق رشاد و ترب و فودنج همه گرم و خشگند و پیاز و بادروج گرمند و تر و اسـفاناج در حرارت و برودت معتدل و سلق و گشنیز و بقله یمانی همه سرد و تر و فرفخ سرد و تر و کاسنی سرد و خشک و اصـل ترب گرم و خشـگست و بلغـم را قطـع کنـد و کزر گرم و خشـگست و بطیء الهضـم و شـلجم گرم و تر و سـریع الانهضامست.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۳۴

و از فواکه تر انگور و خربزه شـیرین و جوز و عناب گرم و ترند و انگور اسـهال طبیعت کند و عناب تسکین خون و انار شیرین میان حرارت و برودت معتدلست و انگور ترش و به و امرود و سیب سرد و خشگند.

اما به و امرود مقوی معده‌اند و سـیب مقوی دل و شـفتالو و آلو سیاه و خربزه غیر شیرین و خیار و قثا همه سرد و تر و توت سیاه گرم و تر و سفید معتدل.

و از فواکه خشگ عناب و سپستان و فندق و شـفتالو و مشـمش شـیرین گرمند باعتدال و مشـمش ترش سـرد و بادام گرم و تر باعتدال و جوز و فستق و زیتون سیاه گرم و خشگ و زیتون سپید سرد و خشگ.

و از ریـاحین گـل سـرد و قـابض و سوسن و بـابونه و خزامی و پلنکمشـک و یاسـمین زرد و مرزنجوش همه گرم و خشـگند و نرکس تر و بنفشه سـرد و تر نسـرین و شاه اسـفرم مایل بحرارت و خیری و جلنار و یاسـمین سپیـد معتدل الحرارت و آس سـرد قابض.

و از ادهـان روغن شـیرج معتـدلست در حرارت و یبـوست و روغن بـادام معتـدل در حرارت ولین و روغن جوز و تخم کتـان و یاسـمین و نسـرین و سوسن و روغن خردل و مرزنجوش و روغن شـاه دانـج گرم و خشـگند و روغن زیت و روغن کل سـرد و خشـگ و روغن بنفشه معتـدل در برودت و رطوبت و روغن خلاف معتـدل در حرارت و برودت و رطوبت و روغن خشـخاش سرد و مخدر و روغن نرگس و فستق گرم و تر و روغن نیلوفر سرد.

و از ریحانات مشگ قوی الحرارت و الیبوستست و عنبر در حرارت و یبس از او کمتر و بتری مایل و عود هندی و سنبل معتدل در حرارت و یبوست و کافور خشگ بافراط و او مرکبست از دو جوهر یکی سرد و دویم خشگ و صندل معتدلست در برودت و زعفران و قسط و قرنفل و جوز بو یا همه گرم و خشگ قاقله گرم و تر.

و از توابل کشنیز خشگ و معتدلست در حرارت و یبوست و کمون و

سعتر و کرویا و نان خواه و شو نیز و فلفل و دارچینی و زنجبیل و انجدان و خردل همه گرم و خشگ و سماق سرد و خشک و از انبذه نبیذ انگور گرم و تر است و آنچه کهنه باشد گرم و خشگ و نبیذ مویز معتدل در حرارت و رطوبت و نفاخ و نبیذ خرما و دوشاب نرم باشد.

و از اشربه سکنگبین شکری ساذج سرد است و او معده را سود دارد و بلغم را کم کند و سکنگبین باصول و بذور مایل به حرارت بود و نافع معده و شراب بنفشه معتدل در حرارت و برودت.

و از ربوب رب به و سیب سردند و خشک و شکم را باز بندد و رب غوره سرد است و مسکن تشنگی و رب انار گرمست و معده را سود دارد و غشی را ساکن کند و رب توت سرد است و اطلاق طبیعت کند.

و شرح ادویه چون کما ینبغی میسر نخواهد شد بذکر بعضی از آنچه در اول او الف باشد اشارتی کرده شود.

ابهل ثمر درخت اورسست که او را عرعر خوانند و اوحار و یابس در درجه دویم و در تحلیل و تلطیف قوی بود و قروح و سخه را پاک گرداند و اد را رطمث کند و اگر او را زن آبستن بردارد یا حل کرده بیاشامد یا بخور کند بچه از شکم او بیفتد اگر زنده باشد و اگر مرده و در اکله فالج و استرخا عصب نافع بود.

اثمد سرمه سپاهانیست و او را بدل ابار که اسرب سوخته را گویند بکار دارند و اوبارد است در درجه اولی و یابس در دویم و قابض و مجفف بی‌لذع و گوشت زاید از قروح زایل کند و قروح را مندمل گرداند و زنیکه خون او بسیار بود اگر او را بر دارد قطع آن خون کند و رعافی را که حدوث او از اغشیه دماغ بود هم قطع کند و چشم را تقویت دهد.

آس مورد است و او مرکبست از قوتهای متضاده اما بر دو یبس بر او غالب است نفث دم و رعاف و استطلاق صفراوی و ماشرا و بواسیر و سوخته آتش و خفقان

و ضعف دل را سود دارد.

و اگر بر بثور و قروحی که در پنجه یا در قدم یا در سر باشد ریزند نافع بود و اگر بدن را بدو دلک کنند قطع عرق و نشف رطوبات فضلی کند و گند بغل را ببرد.

و اگر او را در آب بجوشانند و کسی را که مقعد یا رحم او بیرون آید در آنجا نشانند سود دارد و حب او لذع مثانه و گزیدن عقرب و رتیلا را نافع بود و طبیخ او موی را رنک کند.

اقحوان شکوفه بابونه را گویند و او را در شروان داروی کیک خوانند و او زرد باشد و سپید و خوشبوی و گرم در سیم درجه خشک در دویم تفتیح سد داحشا و افواه بواسیر کند و تقطیع و تلطیف اخلاط غلیظه و تحلیل خون فسرده در معده و مثانه.

اما فم معده رازیان دارد و اگر زن آن را بر دارد یا بجوشاند و بیاشامد ادرار طمث او کند و اگر در آن آب نشیند صلابت رحم را زایل گرداند.

اقاقیا عصاره قرظ است و او بارد است در دویم درجه و یابس در سیم در سحج و استطلاق بطن و نفث دم نافع بود و اگر آنرا

بردارند مقعده و رحم را باجاء خود برد و در خضاب شعرا ورا اثری تمامست.
افسنتین پنج نوعست طرطوسی و سوسی و رومی و نبطی و خراسانی و نبطیرا بعض اطبا شیح رومی خوانند.
و بعضی دیگر کشوث رومی و بهترین آنستکه از نواحی طرسوس و سوس و روم آرند و رنگ او بغایت زرد باشد و بر او بندها بود همچو سعتر و بوی خوش دارد اما تلخ باشد.
و اگر افسنتین نیابند بجای آن از برای تقویت معده اسارون بوزن آن بنهند با نیمه وزن او هلیله و از جهت پاک کردن معده صبی و در همه احوال بدل او جند است یا شیح ارمنی که او گرمست در اول درجه و خشگ در دویم و خاصیت
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۳۷
او جلا و تفتیح و تجفیف است و بقدر اسهال صفرا کند و در یرقان و حمیات مزمنه نیک باشد و نفخ را ببرد و حیاترا از شکم بیرون آرد و مار گزیده و زهر خورده را سود دارد و عصاره او را تاثیر بسیار باشد و اگر آنرا پیش از شراب بخورند سود دارد و خمار حاصل نشود.
افتیمون گیاهیست که گل و برک و ساق او همه سفید و تیز طعم باشد و گفته‌اند که او زیره رومیست.
دیسقوریدوس حکیم گفته که او شکوفه گیاهیست بسعتر ماند و سر شاخ او باریکست و بهترین او آن باشد که سرخ و تیز بوی بود و از جزیره اقریطیا آورند از شام و بیت المقدس و بدل او مثل وزن او حنظل دشتی باشد و مسخن و مجفف است در سیم و تاثیر او در اسهال سودا بیشتر باشد از اسهال بلغم و از برای نفخ و تفتیح سده نیک بود.
اسقیل و اسقال نیز گویند و او را بصل الفار از برای آن گویند که موش را بکشد برک او همچو برک سوسن باشد و او مانند پیاز بری بود و رنگ او زرد باشد با سفیدی زند و او گرمست در سیم درجه و یابس در دوم تلطیف کیموسات غلیظ کند و در صرع و غلظ طحال و ربو و ضیق نفس نافع بود و اگر کسی را داء الثعلب یا داء الحیهٔ بود آنموضع بدو دلک کند موی بر آرد و مار گزیده اگر او را در سرکه طبخ کند و تضمید کند یا بیاشامد نافع بود و اگر در ثالیل مالند او را قطع کنند.
اکلیل الملک ثمر نباتیست مانند کرم به شکل ماه نوتلیین اورام صلبه کند و تقویت اعضا و اعانت بر دفع و اذابت فضول و تحلیل او کند.
انیسون تخم رازیانه نبطی است و بدل آن رازیانه رومی مثل وزن او و او گرم و خشگست در دویم درجه بادها پراکنده کند و سده کبد و طحال و کلیه و رحم را بگشاید و ادرار طمث کند و شیر بسیار گرداند و در لسع هوام و حمیات متقادمه و عسر تنفس نیک باشد،
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۳۸
انزروت صمع درختیست در پارس و پوست بر پوست مانند پیاز و بچوب او صوفیان جامه شوئی کنند هر چه از آن درخت به شب بر آید مفیدتر بود و هر چه بروز بر آید در آفتاب بماند سرخ شود و صمغها به آفتاب سرخ گردد.
انبر باریس زرشکست و او را اترار و امبر باریس و امروسیا نیز خوانند بدل او مثل او تخم گلست و ثلث وزن او صندل و او سرد و خشگست در درجه دویم شکم باز بندد و قطع تشنگی کند و اگر بر اورام حاره نهند سود دارد.
اجاص الوسیاه است و آنسرد و تر است در درجه دویم تلیین طبیعت و اطفاء حرارت کند و اگر بطبیخ ورق او غرغره کنند ورم لهات و لثه را سود دارد و قطع سیلان مواد کند و صمغ او قروحرا با هم آرد.
انجدان دو نوعست سیاه و سفید سیاه او قوی‌تر باشد.
و اشتر غاز بیخ انجدان خراسانیست و او گرم و خشگست در درجه سیم از برای وجع مفاصل و ادرار بول و طمث و خنازیر و

جراحات و بواسیر و داء الثعلب نیک باشد و سمومرا دفع کند و اگر او را بر اندام نهند مواد را با خارج جذب کند.

باب دوّم در قسم عملی مشتمل بر دو فصل:

فصل اوّل در حفظ صحّت بدن:

حفظ صحت بدن از اهم اشیاء است خصوصا در این زمان که طبیبی که اعتماد بتدبیر او توان کرد متعذر است و ملاک امر در حفظ صحت بدن بدو چیز است یکی منع عفونت اخلاط و دویم حفظ رطوبت از تحلیل و رعایت این هر دو در تعدیل هفت چیز است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۳۹

۱- تعدیل مزاج بترویح متجدد بواسطه هوا و غیر آن.

۲- اختیار متناولیکه موافق متحلل بود.

۳- تنقیه فضول تا مزاحم قوه نشود.

۴- حفظ ترکیب بصیانت او از مغیرات.

۵- استنشاق اموریکه روحرا تقویت دهد.

۶- اصلاح ملبوس چنانکه اعتدال بدن را نگاهدارد.

۷- تعدیل حرکات بدنی و نفسانی که در او افراط و تفریطی واقع نشود.

پس باید که از برای اقامت شهری اختیار کند که آب و هوای او از عروض عفونت و فساد دور مانند چه آنجا در تعدیل مزاج به ترویح به زیادت کلفتی احتیاج نیفتد و باید بخوردن هر چیز اقدام ننمایند بلکه تا توانند بنان گندم و گوشت حیوانی که مناسب او بود اکتفا کند.

و از فواکه و بقول و اغذیه لزجه بطیئة الهضم ردیه الکیموس تا تواند اجتناب نماید و تا اشتهای صادق نباشد چیزی تناول نکند و اگر اشتهاء باشد در مماطله و دفع او مبالغه نکند چه بواسطه آن مواد ردیه بمعده منصب شود و باید که هنوز میل بطعام باقی باشد که دست از اکل باز گیرد چه امتلا متضمن فسادات بسیار است و از ادخال طعام بر طعام پیوسته محترز باشد و چون طعام خورده باشد چندانی حرکت نکند که طعام در معده قرار گیرد و باید که اکل در اعدل اوقات نهاده بود چنانچه اگر زمستان باشد بوقت نیمروز و اگر تابستان بود در طرفی نهار و آب وقتی خورد که تشنگی صادق باشد اگر میان طعام باشد و اگر بعد از آن و صبر کردن بر تشنگی کاذب بغایت محمود است و مبالغه نمودن در آب خوردن بغایت مذموم است بتخصیص در میان طعام و بر یک غذا ادمان ننماید و عادت نکند و اگر سوداوی المزاج بود چیزی خورد که ترطیب او قوی باشد و تسخین او ضعیف باشد همچو مرق گوشت بره فربه و زرده تخم مرغ نیم برشت و اگر صفراوی بود باید که سرد و مرطب بود همچو قلیه کدو یا خیار یا غوره و کشک شعیر و اگر بلغمی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۴۰

باشد باید غداء او مسخن و ملطف بود همچو لحوم عصافیر و کبک بدارچینی و کمون و اگر دموی بود از چیزهائیکه مکثر خون بود اجتناب نماید و اگر غذاء لطیف و غلیظ خواهد جمع کند، بیشتر اطبا برآنند که تقدیم غذاء غلیظ واجب بود چه قوت هضم در قعر معده بیشتر است و هضم لطیف آسانتر و میان ماهی و ماست جمع نکند چه آنسبب امراض مزمنه همچو جذام و

فالج بود و میان تخم مرغ و ماهی هم جمع نکند که از آن درد دندان تولد کند و میان ماست و شراب نیز هم جمع نکند چه از آن برص پدید آید.
و همچنین میان گوشت مرغ و ماست بهمین علت که یاد کرده شد و میان برنج و سرکه هم جمع نشاید کرد زیرا که از آن درد شکم خیزد و در عقب فصد نشاید که مالحی تناول کند چه از آن جرب یا بهق حادث شود.
و گفته‌اند نیز که جمع میان بریان سرد و انگور نشاید و همچنین میان سرکه و انار و چون رعایت غذا بوجهی که کرده شد نموده باشد و پیوسته خود را از هوا نگاهدارد چنانکه بهر وقت که سرما زده باشد جامه بیشتر در پوشد و در وقتی که گرم شده باشد عرق کرده جامه از خود دور کند.
و فی الجمله در شب و روز رعایت ملبوس بوجهی کند که از سرما متاذی بشود و از برای تحلیل مواد فضلی ریاضتی که مناسب او باشد بجای آرد و خواب و بیداری او باعتدال باشد و از اعراض نفسانی همچو غضب بافراط و هم و فزع و امثال آن خود را نگاهدارد و بوقت بهار اگر بفصد و اسهال محتاج بود مبادرت نماید و از مسخنات و مرطبات احتراز کند و در تابستان طعام و شراب کمتر خورد و ریاضت کمتر کند و در آفتاب ننشینند و مطفیات حرارت بسیار استعمال کنند و در پائیز از جماع بسیار و آب سرد و خواب در جای سرد و سرمای بامداد و شب و اکل فواکه اجتناب نماید و مجففات استعمال نکند و در اوایل او استفراغ مواد کند و چیزی خورد که ترطیب او قوی باشد و تسخین او ضعیف و در زمستان از
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۴۱
فصد و قی احتراز نماید و غذا بیشتر خورد و غالبا از حدوث امراض ایمن باشد مگر کسی که مزاج او در اصل بد افتاده باشد.
و حینئذ اگر حرارت بر او غالب باشد باید که دعت و سکون اختیار کند و و مبردات و مرطبات بسیار بکار دارد و اگر یبوست غالب باشد در ادرار مرار کوشد و استفراغ آنکند بوجهیکه آسانتر بود و استعمال حمام پیوسته بعد از طعام کند و از مسخنات و ریاضات قوی اجتناب نماید و با دهان مرطبه تمریخ کند و اگر حرارت و رطوبت غالب باشد باید که ریاضت باعتدال کند و پیش از طعام به حمام رود و در نقص فضول تهاون ننماید.
و اگر برودت غالب باشد باغذیه و اشربه حاره و ادهان مسخنه و معاجین کبار تدبیر آن کند و بر حافظ صحت لازمست که تا تواند بسفر و غربت نرود چه رعایت امور حفظ صحت در سفر برو دشوار بود و اگر ناچار باشد باید که پیش از سفر بدنرا از فضول پاک کند و بچند روز پیشتر از خروج ریاضت بیشتر از عادت خود کند و کمتر خسبد و کمتر خورد و با خود چیزیکه گرسنگی و تشنگی برو آسان گرداند بردارد همچو روغن بنفشه که در شمع کداخته باشد، چه گفته‌اند اگر یکرطل از آن بیاشامد تا ده روز گرسنه نشود همچو بذر بقلهٔ الحمقا که اگر از او ۳ درم بسر که بیاشامد تشنگی بنشاند و باید که غذاهائی که تشنگی آرد همچو ماهی و قدید و حلواها و چیزهای شور کمتر خورد تا اگر آب نیابد رطوبات اصلی تحلیل نرود و باید که در راه سخن کم گوید تا دماغ ضعیف نشود و سیر برفق کند و ممتلی نشود چه حرکت در امتلاء بغایت مضر بود و اگر هوا گرم باشد سر خود را سایه کند و بر سینه بلعاب برزقطونا و عصاره بقلهٔ الحمقاء طلا کند و بر روی نیز همچنان تا رنگ رو متغیر نشود و پیش از آنکه بر نشیند چیزی از مبردات همچو سویق شعیر و شراب فواکه تناول کند و اگر از آمدن سموم خوفی بود دهن و بینی را بچیزی ثخین ببندد و پیاز منقوع بدوغ بخورد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۴۲
و اگر سموم بدو رسد باید که بر اطراف او آب سرد بتدریج بریزد و زمانی در آن آب بگذارند و روی او را به آب سرد به‌شویند و بعد از آن با جائی سرد نقل کنند و بر سر آن روغن‌های سرد همچو روغن بنفشه و کدو و عصارات بارده همچو

عصاره بقلة الحمقاء و حی العالم بنهد و بقول بارده همچو خس و مانند آن بدهند تا بخورد.
و اگر آب خواهد نگذارند که سیر بیاشامد چه در حال هلاک شود بلکه بمضمضه اکتفا کند و اگر ناچار بود بروغن گل ممزوج کند تا اندک اندک بیاشامد و اگر در سرمای قوی سفر کند باید که سد مسام کند و دهن و بینیرا از دخول هوای سرد و ناکاه نگاهدارد و باید که چون فرود آید زود در جای گرم نرود و نزدیک آتش ننشیند و مثل سیر و جوز و خردل و حلتیت در غذا بکار دارد و موزه تنک نپوشد چه پای در آن جا گرم نشود.
و اگر سرما برسد اول پای خود را در کاغذ پیچد و بعد از آن موی بر اسب یا غیر آن و اگر سرما رسیده باشد در آب شلجم یا آبی که انجیر یا کبریت یا برنج جوشانیده باشند نهند.
و بعضی گفتند در آب سرد نهند چنانکه میوه سرما رسیده را در آبسرد نهند و در تدبیر آبهای مختلف اهمال نکند چه ضرر آن بیشتر از ضرر اغذیه مختلفه باشد پس اگر تواند آب از مقام خود بردارد چندانکه او را در رفتن و باز آمدن کفایت کند و اگر نتواند از مقام آب بردارد تا بمنزل اول و به آب آنجا خلط کند و آب آن منزلرا بمنزل دیگر برساند و بآن خلط کند و همچنین چندانکه رود
اگر از مقام خود گل بر دارد بهر منزل که رسد قدری از آنگل در کوزه اندارد و آبرا بدانگل بیامیزد و تیره کند و بگذارد تا صافی شود و بعد از آن بیاشامد نیک باشد و اگر این معنی میسر نشود فتیله از صوف بسازد و یکطرف او را در آنیه نهد که پر آب باشد و طرفی دیگر در آنیه که تهی بود تا بتقطیر آب در آن جا رود و آنرا بیاشامد.

و اگر نیز آبرا طنج کند از غایله او ایمن شود و اگر اینها دست ندهد چیزی از ربوب حامضه با آن مزج کند و بیاشامد و ضرر آب گرمرا پیاز و سیر دفع کند و ضرر آب شور را سرکه و سکنجبین و ضرر آب تلخرا دسومات و حلاوات و ضرر آبهاء ایستاده و آجام را فواکه قابضه همچو انار ترش و به و سیب و ربوب حامضه وزن چون آبستن شود باید که از فصد و حجامت و چیزیکه موجب اسهال یاقی بود اجتناب نماید مگر بحسب ضرورت و فزع شدید و اصوات هایله و شم روایح و اطعمه تفه او را مضر بود و بسیار باشد که هر یکی از مذکورات سبب اسقاط جنین گردد و باید که او برای تنقیه معده کلنگبین و سکنجبین بسیار دارد و چون بار بنهد قابله سره بچه را مقدار ۴ انگشت بگذارد و زیاده ببرد و رکوئی بروغن زیت بیالاید و بر آنجا بندد و بعد از آن بدن او را تملیح کند تا پوست و بشره قوی شود و باید آب سخت شور نباشد و چیزی از شادنج و قمط و سماق و حلبه وسعتر در آن جا انداخته باشد و بعد از آن او را به آب فاتر غیر مملح به شوید تا بدن او از جلاء نمک و لذع آن بیاساید و باید که منخرین او را دم بدم پاک کند و در چشم او چیزی از زیت تقطیر کند و چون قمط او کند هر عضویرا به شکلی که احسن آن عضو بود مشکل گرداند.
و بعد از آن او را در خانه که هوا معتدل بود و شعاع آفتاب در آن جا نیفتد بلکه مایل بظلمت بود بخواباند و بعد از هر خوابی که تمام کرده باشد او را بشوید اگر مادرش شیر بدهد بهتر باشد
اما در ایام نفاس باید که غیر او شیر دهد و پیش از شیر دادن باید که قدری از عسل ببلعاند و در شبانه روزی به ۲ نوبت یا ۳ نوبت شیر دادن اقتصار کند بهتر باشد.
و در اول روز چون شیر دهد باید که ۲ نوبت یا ۳ نوبت پستانرا بدوشد و بعد از آن در دهن رضیع نهد و اگر بدایه احتیاج افتد باید که کسیرا اختیار کند که سن او میان ۲۵ تا ۳۵ سال باشد و باید رنگروی او سپید باشد مایل بحمرت و

گردن او قوی بود و سینه فراخ و سحنه معتدل.
یعنی د حصافت و سمن متوسط بود باید که خوش خلق باشد و پستان او مکتنز و شیر او معتدل در قوام و مقدار و مایل ببیاض و خوش بوی و مایل به حلاوت و باید که دایه قریبه الولادهٔ یا بعیدهٔ الولادهٔ نباشد بلکه بتوسط بود و باید که فرزند او نرینه باشد و نشاید که با مرضع مجامعت کنند چه شیر او فاسد شود و الله اعلم.

فصل دویم در معالجات:

بدانکه استعمال دارو یا از داخل بود یا از خارج و استعمال از داخل یا از برای استفراغ بود یا از برای احتباس یا از برای تبدیل مزاج و استعمال از خارج یا از برای تبدیل نقص چیزی بود. چنانکه داروی تیز بر جای نهند یا از برای زیاده همچو داروی منبت یا از برای منع خروج چیزی از بدن یا تغییر مزاج بتقطیر و طلا و تکمید و مانند آن و در علاج بادویه ۱۰ چیز لازم بود.
۱- نوع مرض ۲- سبب او ۳- قوت مریض و ضعف او ۴- اعتبار مزاج حادث ۵- اعتبار مزاج طبیعی ۶- سن ۷- عادت ۸- بلد ۹- وقت حاضر ۱۰- حال هوا.
و چون رعایت این امور کرده باشد شروع در علاج تواند کرد و پیش از آنکه در تدبیر بعضی از امراض شروع کنیم به بیان قصد و قی و اسهال و حقنه اشارتی کرده شود.
بدانکه قویترین علاجها مر بدن دموی را فصد و حجامت و علت او اگر در سر باشد فصد قیفال در نفع اسرع بود و اگر در اسفل بدن باشد فصد با سلیق و اکحل جامع هر دو عرق مذکور است و تاثیر حجامت ضعیف چو او جذب خون از عضوی کند که محجمه برو نهند و از مجاور او و از او تجاوز نکند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۴۵
و قوی‌ترین آن حجامت ساقین است و قی اگر به ادویه باشد در آن خطر است چه گاه باشد که سبب خنق شود و اگر بطعام بود معده را پاک گرداند و اعضائیرا که مجاور باشد تجفیف کند.
و شرط اسهال آنست که بیشتر استعمال ملینات کند و ماده را نضج دهد و بعد از استعمال آن روایحی که مانع غثیان و رد آن شود همچو بهی و نعناع بکار دارد.
و اگر در اسهال افراط افتد چیزیکه حبس آنکند استعمال دارد و اگر دارو بیاشامد و کار نکند اولی آن بود که اگر از حدوث مرضی خوف نباشد تحریک طبیعت نکند و اگر از حدوث آن خایف بود باید که به استعمال حقنه مبادرت نماید و حقنه فضولی را که در شکم و امعا بود استفراغ کند و از اسهال با سلامت تر باشد.
و چون اینمعنی معلوم شد گوئیم صداع و درد شقیقه اگر از ماده دموی باشد علامت آن سرخی روی و چشم و حرارت ملمس و امتلاء عروق و عظم نبض و حلاوت دهن است و علاج آن فصد باشد و حجامت و استعمال چیزهای سرد همچو شراب عناب و اجاص و تمر هندی و شکر سفید و گلاب و غذاء تخم مرغ نیم برشت و اگر از ماده صفراوی بود علامت آن زردی رنگ و تلخی دهن و شدت درد و التهاب سر و روی و حدت نبض و صفرت بول و علاج آن اسهال طبیعت بتمر هندی و اجاص و عناب و سپستان و ترنگبین و خیار شنبر و تبرید سرآب ورق خلاف و کلاب و صندل و کافور و بوئیدن گل بنفشه و غذاء ماء الشعیر.
و اگر از ماده سوداوی باشد علامت آن کمودت لون و فتور نبض و خضرت بول و حموضت دهن بوده علاج آن اسهال طبیعت بهلیله سیاه و افتیمون و غاریقون و غذاء زیرباج بفروج و فالوذج از روغن و شکر.

و اگر ماده بلغمی بود علامت آن بسیاری خواب و گرانی سر و شوری دهن و بیاض لون و قاروره و فتور نبض و علاج اسهال طبیعت بحب صبر و حب

شیبار و غرغره با یارج و شم مسک و غذاء شورباج عصافیر

سرسام ورمی است حار که در سطح باطن سر حادث شود و آن اگر دموی باشد علامت او سرخی روی و عظم نبض و اختلال عقل و علاج او پیش از استحکام اخراج خونست از عروق جبهه و تلیین طبیعت بآب اجاص و عناب و ترنگبین و سپستان و اصل السوس و بنفشه و غذاء ماء الشعیر بآب انار و مزوره عدس مقشر بروغن بادام.

و اگر صفراوی بود علامت آن زردی رنگ و سیاهی زبان و حدت نبض و ناریت قاروره و حمی حاده و شدت عطش و اختلال عقل و بیخودی و هذیان و علاج آن ماء الشعیر مطبوخ با اجاص و چون مریض با خود آید نان بآب انار حامض و آب غوره و بعد از آن مزوره اسفاناج.

مالیخولیا که آن وسواس سوداویست اگر از خلط حار باشد علامت آن حمرت بول و حدت نبض و سهر است و علاج او آنکه روغن بنفشه و کدو و خشخاش و شیر زنان بر سر او ریزند و طبیخ هلیله سیاه و افتیمون و غاریقون و سقمونیا بدهد و غذاء مزوره ماش بروغن بادام.

و اگر از خلط بارد باشد علامت آنرطوبت منحزین و سیلان لعاب و خضرت بول و فتور نبض بوده و علاج آنکه آب بابونج و روغن بادام و شیر میش بر سر او ریزند و طبیخ هلیله سیاه و افتیمون و غاریقون مرکب بخیار شنبر و روغن شیره بدهند و غداء شورباج فراریج

و صرع آنست که ماده بارده بعضی از مسالک روح را مسدود کند و از نفوذ روح نفسانی مانع شود و آن ماده اگر بلغمی باشد علامت آن بیاض لون و سمن است و علاج او بحب قوقایا و حب، اصطمخیقون کنند و در بینی اوفاواینا مسحوق دردمند و تلطیف تدبیر کنند و اگر با صرع چشم و روی سرخ باشد و عرق کند فصد صافن کنند و غذاء او عصافیر و دراج و مانند آن و در طبخ ان انیسون

و دارچینی و کرویادر اندازند و باید که از ماهی تازه و شیرها و میوه‌ها و مزور شراب اجتناب نماید و اگر سوداوی بود علامت آن هزال و سواد لون بود و علاج آن طبیخ افتیمون و غاریقون و اسطو خودوس و ایارج فیقراو باید که معاجین ملطفه منقیه که مبدل مزاج باشد به کار دارد هم چو مثرود یطوس و ایارج روفس و معجون هر مس و غذا شورباج فراریج.

و سکته از ماده بلغمی بود که بطون دماغ را ممتلی کند چنانکه بکلی روح نفسانی را از نفوذ مانع شود و علامت او استرخاء بدن بود و تعطیل حواس و غطیط شدید و علاج او بفصد قیفال با استعمال حقنه حاده کنند و در بینی او کندش و خربق ابیض و مسک و فلفل و شونیز دردمند.

و فالج و لقوه و رعشه این هر سه استرخاء عصب یا ضعف او از رطوبت بلغمی یا از سوء مزاج بارد حادث شوند و علاج او ایارج فیقرا و ایارج لوغادیا و تریاق فاروق و معجون بلا در و غذا شورباج عصافیر و شراب عتیق.

و زکام از سیلان رطوبت از بطون دماغ یا منخرین حادث شود.

پس اگر با صداع و التهاب راس و حمرت وجه باشد علاج او فصد بود و شراب بنفشه بروغن بادام.

و اگر با دلایل حرارت نباشد آنچه بیرون آید بلغم غلیظ نضج باشد اصفر یا ابیض بگذارند تا بخود منقطع شود.

و اگر ابیض رقیق بود سر را بمندیل گرم تکمید کنند و بریاحین حار استنشاق کنند.
و رمد اگر با او سرخی چشم و روی و امتلاء عروق بود علاج فصد قیفالست و حجامت نقره و اسهال طبیعت بطبیخ هلیله زرد و فواکه ببرک خیار شنبر و شکر و تبرید چشم به آب و گلاب سرد و غذا مزورات بعدس و ماش و روغن بادام و نان به آب غوره و آب انار ترش.
و اگر علامات مذکوره نباشد و اجفان بشب ملتصق شود علاج شبیار و ایارج
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۴۸
فیقرا بود و مداومت حمام هر روزه و غذا زیر باج به روغن گل.
و اگر ضعفی در بصر بود علاج آن تلطیف غذاست و تقویت دماغ ببویهای خوش موافق و شراب کهنه کند و از روزه و جماع باز ایستد.
و اگر از چشم آب رود علاج آن تلطیف غذاست و اکتحال به هلیله کابلی و سقمونیا و توتیا جمله را با هم سحق کرده.
و درد گوش اگر از خون یا ورم باشد علامت آن سرخی رنگ و ضربان بود در گوش و علاج فصد قیفال و اسهال طبیعت به آب فواکه و هلیله زرد و خیار شنبر و شکر و تقطیر روغن بادام مطبوخ بگلاب و خل و غذاء مزوره غوره و انار ترش و ماش و عدس.
و اگر از سده یا ماده ریحی بود علامت آن آواز و طنین گوش بود و علاج تنقیه بحب شیبار وقی و غرغره با یارج فیقرا و تقطیر روغن شیره باورق مرزنجوش و نرکس و بابونه و شبت جوشیده و غذا اسفید باجات بتوابل.
درد بینی اگر با علامات غلبه خون بود علاج آن فصد قیفال است و بعد از آن اسهال طبیعت بطبیخ فواکه و هلیله زرد و غاریقون و خیار شنبر و شکر و غذا مزوره ماش مقشر و عدس.
و اگر علامات غلبه خون نباشد علاج آن اسهال طبیعت است بحب ایارج و غرغره بسر که و خردل و استنشاق رایحه مسک منقوع در شراب خوشبوی و غذا زیرباج.
و اگر رعاف باشد علاج آن فصد قیفال است و شراب غوره و ریباس بگلاب مبرد به برف طلا کند و گلاب مبرد ببرف بر سر ریزد و به آب لسان الحمل و کافور سعوط کند و غذا مزوره عدس.
و درد دندان و لثه اگر از ماده دموی و صفراوی باشد علاج آن فصد قیفال است.
و اگر کافی نشود فصد هر دو رگ که زیر زبانست بباید کرد و اسهال طبیعت بطبیخ هلیله زرد و خیار شنبر و غرغره بسر که و گلاب و مضمضه بدآن و آب
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۴۹
سماق و قشور رمان وحی العالم نیک بود.
و اگر بلغمی یا سوداوی علاج آن خوردن ابارج فیقرا و حب قوقایا و مضمضه بخل مطبوح بخنظل و عاقر قرحا و تلطیف غذا
و سعال اگر از رطوبت باشد علامت آنست که تشنگی نباشد و علاج آن تناول بنفشه مربی با روغن حب صنوبر یا روغن فستق و تمریخ حلق به روغن سوسن و نرکس و غذا ماء الشعیر ببنفشه مربی و طبر زد.
و اگر از یبوست باشد و علامت آن تشنگی بود و استلذاد بباد خنگ و علاج آنشراب خشخاش و سپستان و عناب و بنفشه و روغن بادام.
و اگر از سرما باشد کلنگبین عسلی به آب انجیر یا زیت و اصل السوس با پر سیاوشان و بیخ رازیانه و روغن بادام.

و اگر سعال سخت شودنشا و کتیرا و مغز دانه کدو را بعصاره لحیۀ التیس بسرشد و استعمال کند.
و اگر سعال کهنه شود و با آن التهاب و حرارت بود کتیرا و صمغ عربی از هر یکی ۲۰ درم بجوشانند تا آب همچو عسل شود و بعد از آن روغن بنفشه و لعاب بذر قطونا در آنجا ریزد و به هم بیامیزد و آن را پیوسته استعمال کند،
و اگر بسعال خون بیرون آید یکدرم انفحه ارنب را با آب سرد به آشامد.
و اگر فایده ندهد فصد باید کرد و بدفعات خون کم کردن اما باید که به هر نوبت خون اندک اخراج کند
ذات الریه ورمیست که حادث شود در ریه از امتلاء خون و علامت آن حمی حاده و ضیق فس و حمره و جنتین. چنانکه همچو مصبوغ نماید و علاج آن فصد با سلیق است و اخراج خون چندانکه اطفاء حرارت کند و غذا مزوره اسفاناج بروغن بادام و توابل بارده و

گل و کافور را با آب گل مبرد بیخ بیامیزد و بر سینه نهد.
و سل جراحتی است در ریه و صدر که حمی ضعیف تابع آن بود و علاج او آشامیدن شیر زنانست و قرص کافور و اجتهاد در امساک طبیعت و غذا فراریج بریانکرده و سرطان بحری
ذات الجنب ورم حجابست یا عصبی که در حجابست و ضیق نفس و سعال و وجع ناخس در زیر اضلاع تابع او بود و علاج او فصد با سیلق و اخراج خون بسیار و اسهال طبیعت بآب اجاص شیرین و عناب و بنفشه و غذا ماء الشعیر و خشخاش.
و ربو ضیق نفس است بوقت حرکت بواسطه امتلاء قصبه ریه از رطوبات لزجه و علاج آن طبیخ زوفا و ایارج فیقرا و قی بعد از اکل خردل و عسل بخل و سکنجبین و غذا ماء الشعیر بشکر.
و خفقان اگر با او دلایل حرارت بود علاج او فصد با سلیق دست چپ است و اقراص کافور به رب ترنج و اگر حرارت قوی بود بستاند طباشیر و قثا و بزرهند با و بذر خیار و بذر خس و بذر بقله حمقا و گل و صندل سفید بسویت و آنرا جمع کند و بر کشد و بعوض هر مثقالی از آن طسوجی کافور بر آن اضافت کند و آنرا به آب سیب بسر شد و قرص‌ها سازد و هر روز از آنمثقالی استعمال کند تا دو هفته نافع آید.
و اگر بقیه باشد بشرب دوغ و فراریج بزیریاج و آب غوره و شربت سکنجبین شکری مداومت نماید.
و اگر با او دلالت برودت بود علاج او آشامیدن شراب سوس و شراب ریحانی و فراریج مطبوخ به زیر باج و از برای دفع حرارت قلب آشامیدن دوغ و رب حماض ترنج و رب تفاح و آب خیار و اقراص کافور نیک باشد و تضمید سینه به صندل و آب کل و کافور مبرد به ثلج.
و اگر از دهن خون آید علاج آن فصد با سلیق و آشامیدن اقراص کهربابه آب فرفخ و آشامیدن گل ارمنی ممزوج بخل به آب سرد و تضمید

صدر بکند رودم الاخوین و اقاقیا و روغن بادام و غذا مزوره عدس به آب غوره و سماق و تنقل بگل ارمنی و طباشیر.
و ضعف معده اگر از سوء مزاج حار مادی بود و ماده مایل بفوق تنقیه کند بقی بعد از آنکه ماهی تازه بخورد و جو آب به اسگنجبین فاتر بیاشامد و اگر ماده مایل به اسفل باشد تنقیه به اسهال باید کرد.
پس بستاند صبر و هلیله و هر دو را بسگنجبین معجون کند و بیاشامد و ۲ ساعت صبر کند و بعد از آن مطبوخی از افسنتین و شاه‌تره و اجاص و مویز تخم بیرون کرده بیاشامد و تکرار استعمال این مطبوخ کند.

چنانکه معده پاک شود و اگر آن ضعف از امتلاء مراری بود ماء الجبن با سکنجبین شکری و هلیله زرد و نمک هندی و سقمونیا مشوی و شکر بیاشامد و اطعمه بارده رطبه هم چو فراریج و کدو و قثا و خس و اجاص بکار دارد و آب سرد و سکنگبین شکری و آب انار مزو آب اجاص بسیار خورد.

و اگر سوء مزاج حارّ بی‌ماده بود اینقرص استعمال کند طباشیر صندل ابیض حب قرع شیرین حب قثاحب خیار بذر بقلة الحمقاء از هر یکی پنج درم و گل خشگ هفت درم و کافور دانگی زرشک شش درم گل ارمنی ۴ درم این جمله را به آب کدو معجون کند و قرص سازد و آنرا یکبار با ماست کاوترش بیاشامد و یکبار به آب غوره و یکبار بآب ریباس و یکبار بآب حماض ترنج تا فساد معده زایل شود.

و اگر از سوء مزاج بارد بود و مادی تنقیه معده کند بقی بعد از استعمال اشیاء ملطفه هم چو ماهی شور و فجل و آب عسل یا طبیخ شبت و سکنجبین عسلی مفتر یا بمسهل همچو حب اصطمخیقون یا حبی متخذ از مصطکی و صبر و سقی ایارجات کبار و اگر بیمار احتمال آن نکند ماروسیا با روغن گل و آب اجاص بیاشامد و چون معده پاک شود این دوا بیاشامد.

مصطکی سه درم کهربا و نعنع خشگ و مرما حوز و عود خام از هر یکی

۲ درم اینجمله را بکوبند و بپزند و شربتی از آن ۲ درم بود با شراب ریحانی و آب انیسون و مصطکی و آب قرنفل و غذا نخود آب بقنابر و قلایا و مطنجنات که در او ابازیر و افاویه بود.

و اگر در معده ورم حار حادث شود اول فصد باید کرد بعد از آن استعمال اشیاء مبرده.

و مغص پیچیدن شکمست و سبب آن رطوبتی بود که حرارت بر تحلیل آن قادر نباشد و از او ریاح و قراقر متولد شود و آن اگر از فضول حاره باشد اول استفراغ آنفضول باید کرد و بعد از آن استعمال اشیاء معتدله همچو بزر قطونا با روغن گل.

و اگر از اخلاط لزجه بود علاج آن بچیزی باید که تلطیف کند همچو حرف بازیت و عسل.

و اگر از رباح غلیظ بود استعمال اشیاء محلله آن کند هم چو بذر سداب و کمون و نانخواه و حب الغار

و زحیر که از عاج بطن است بتواتر با خروج رطوبت بلغمی که با آنرغوه باشد.

اگر خون نباشد علاج آنست که روغن نسرین را با ۳ درم حب الرشاد بریان کرده بیاشامد بعد از آن مویز و خردل و مغز جوز را با نان تناول کند و اگر خون باشد روغن گل را با ۳ درم تخم شاه اسپرم بریانکرده بیاشامد بعد از آن زرده تخم مرغ بریانکرده و اگر حقنه معموله از جو و برنج و حب الاس و جلنار و جفت بلوط واس تر با زرده تخم مرغ بریانکرده با روغن گل و اسفیداج و نشا استعمال کند نیک باشد.

و فواق اجتماع اجزاء معده است و انقباض او از برای موذی و چون آن مندفع نشود فواق حادث گردد و او اگر از حرکتی بعد از اکل حادث شود علاج آن سکونست و بی خوابی و خائیدن نعناع و شو نیز و مکیدن انار شیرین و به شیرین.

و اگر در حال خلوّ معده باشد از طعام اگر در عقب استفراغ یا حمّی حاره

بود به روغن بنفشه یا روغن گل تجرّع کند و اگر نباشد سکنگبین و گل انگبین کهنه بآب انیسون و مصطکی بیاشامد و تلطیف غذا کند.

هیضه از سوء هضم و فساد غذا در معده با دید آید و علاج او بچیزیکه غذا را از معده تحدیر کند همچو آب فاتر و جلاب و بعد از آن شراب غوره و شراب ریباس و اگر بعید العهد باشد بشرب مسهل باید که تا ضعف حادث نشود در حبس آن

نکوشد و اگر قریب العهد باشد یا ضعف حادث شود اگر ریاح و قراقر نباشد و با تشنگی بود بدوغ کاو یا کشک مالیده یا بآب سویق جو که در بهی پخته باشد حبس آن کنند و اگر با قراقر و ریاح بود و تشنگی نباشد تخم مرغ بریانکرده را با مصطکی و آب انار و بهی سحق کنند و بدهند تا بیاشامد و قولنج اگر از بلغم لزج و ریاح غلیظ باشد علاج ایارج فیقر است به روغن خروع که بر آب خیار شنبر و فانید سرخ ریزند و بیاشامد و غداء ماء اللحم بی‌نان.

و اگر از یبس ثفل باشد علاج آن آب انجیر است با خیار شنبر و فانید سفید و روغن شیره و غداء مرق اسفیداج مطبوخ بلحم

و کرم‌ها در شکم متولد شود علامت آن زردی رنگ بود و سیلان رطوبت از دهن و درد شکم و غثیان و علاج بقی و ایارج مرکب از افسنتین و شحم خنظل و حب النیل و برنج کابلی و تلطیف غذا

استسقا. اگر طبلی یا زقی بود علاج او در اول حدوث قی است و اگر لحمی بود فصد و بعد از استحکام اسهال به هلیله زرد و غاریقون و خیار شنبر و طرخشقوق که پیاپی استعمال کند.

و یرقان اگر با او دلایل حرارت بود علاج او به آشامیدن آب کاسنی و رازیانه و بعد از آن طبیخ هلیله زرد و مویز و خیار شنبر و فانید و غاریقون و غذا سکباج ترش.

و اگر سوداوی بود اسهال طبیعت به هلیله اسود و بسفایج و خربق اسود لاژورد

حجر ارمنی و اینحب که یاد کرده میشود در اغلب اوقات یرقانرا نافع بود غاریقون هفت درم بذر کشوث و ایارج فیقرا از هر یکی ۶ درم هلیله زرد و بذر قطف از هر یکی پنجدرم و افتیمون و هلیله سیاه از هر یکی ۴ درم نمک هندی و بذر فجل از هر یکی پنج درم سقمونیا ۳ درم و بذر کرفس و رازیانه از هر یکی ۲ درم مجموع را بکوبند و بپزند و به آب ورق فجل نایخته حب سازند و شربتی از ۲ درم استعمال کنند.

در زردی چشم به کثرت حمام و بوئیدن سرکه ترش و اکتحال بگلاب زایل شود و اگر در کلیتین و جعی باشد و بول مایل بود بحمرت علاج آن فصد با سلیقست و شربت سکنگبین با بذر قطونا و بذر خیار و بذر قثامقشر.

و اگر نباشد اسهال طبیعت بآب فواکه و خیار شنبر و فانید سفید و اگر با بول او خون بود شربت آب فرفخ و گل ارمنی و دم اخوین و کندر و خشخاش و بذر فرفخ.

و اگر در بول رمل باشد شربت تخم خربوزه و تخم رازیانه و غذا مزوره ماش و عدس و اگر سلس بول باشد شربت سویق جو به آب سرد و طعام ماهی تازه.

و اگر در مثانه ریگ پیدا شود علاج آنشربت فانید است بطبیخ نانخواه و تخم کرفس و رازیانه و تخم خربوزه به آب شکر و غذا نخود آب بشبت و کمون و روغن جوز.

و درد و ضربان مقعده از ورم حار بود و علاج آنست که بیمار را در طبیخ بنفشه و قشور خشخاش و جو پوست باز کرده و کوفته و ورق ختمی و ورق لوبیا نشانند و موضع را به زرده تخم مرغ و روغن گل ضماد کنند و بواسیر سیلان خون غلیظست از مقعده بیوجعی.

و اگر از رفتن آن خون ضعفی حادث نشود باید که تدبیر باز ایستادن آن نکند چه رفتن آنخون بیماری‌های بسیار دفع کند.

و اگر ضعف حادث شود علاج باز ایستادن آنشربت اقراص کافور است به

آب سماق و غذا سماقیه و حصرمیه و مانند آن.

اگر در انثیین و رمی حادث شود علاج آن در اول امر بفصد باسلیقست و طلاء به صندل و کافور است بگلاب و بعد از آن اسهال طبیعت به اقراص بنفشه و اقراص برمکی و تضمید بآرد باقلی و پیه گرده بز و غذا ماء الحصرم به روغن بادام.

و سبب حدوث نقرس و عرق النساء و وجع المفاصل و حدبه یکی است و آنوقوع نزله است لیکن اگر آن نزله در مفصل ابهام قدم واقع شود آن را نقرس خوانند.

و اگر در مفصل ورک واقع شود عرق النساء خوانند و اگر در مفاصل فقرات ظهر افتد حدبه و اگر در مفصل افتد مطلقا وجع المفاصل و بر همه تقادیر اگر با او دلایل حرارت موجود بود علاج آن فصد قیفالست و با سلیق و شربت طبیخ اهلیلجین و سورنجان و سنا و شاهسفرم و در او تلطیف غذا و احتراز از جماع واجب و غذا نخود آب و اگر با او دلایل برودت بود علاج آنست که در هفته دو بار بعد از طعام قی کند و بعد از آن حب اصطمخیقون استعمال کند.

و سعفه تکاشف ماده رطبه است در ظاهر جسد و علاج آن فصد است و تنقیه بدن با هلیلجین و افتیمون و مطبوخ شاه تره به هلیله کابلی سیاه و طلا بموم روغن و غذا نان سفید و گوشت کبک:

و بهق را علاج قی است به آب فجل و سکنگبین و اگر آن کافی نشود شربت لوغاد یا ایارج جالینوس و تلطیف غذا.

و جذامرا علاج اول فصد است و بعد از آن اسهال به چیزی که اخراج سودا کند مرهٔ بعد اخری و باینکه هر شب ان موضع را بتریاق افاعی منقوع در شراب طلا کنند و هر روز بروغن بنفشه و روغن کدو سعوط کند و سبب حکه و جرب خلطیست مالح که مخالط خون صفراوی شود و علاج او فصد اکحل و اسهال طبیعت بحب صبر و هلیله زرد و گل و مصطکی و غذا نان سفید و گوشت کبک و از جماع و شراب باید احتراز کند و بعد از تنقیه بحمام بسیار رود و اگر جرب کهنه شود سه روز پیاپی هر روز یک مثقال صبر بیاشامد و بعد از آن سه روز

بگذارد و پس از سه روز همچنان بیاشامد ماده بکلی منقطع شود

و در حصبه و جدری اول فصد و حجامت کند و بعد از آن تبرید و تقلیل غذا ماء الشعیر در طرفی النهار و چون بیرون آمده باشد مدد طبیعت باید کرد تا تمام بیرون اندازد بدین مطبوخ انجیر و مویز و عدس مقشر و تخم رازیانه از هر یکی کفی در آب بجوشانند و بدفعات بدو دهند تا بیاشامد و او را گرم نگاهدارد و سماق منقوع به آب گل و عصاره شحم انار در چشم او تقطیر کنند.

و ثالیل را علاج طبیخ افتیمونست و آشامیدن لوغاذیا با ایارج رفس.

ورم اگر صفراوی بود یا دموی و علامت آنحرقتست و زیادتی حرارت. و حمرت لون علاج آن اول فصد است و بعد از آن اسهال طبیعت بطبیخ هلیله به آب فواکه اگر در بدن اخلاط غلیظه موجود باشد و بعد از آن طلاء موضع باطلیه مبرده و اگر سوداوی بود علامت آن صلابت موضع و برودت ملمس.

و سواد لون و علاج آن اسهال به چیزی که اخراج سودا کند و اگر بلغمی باشد علامت آنست که نرم بود چنانکه انگشت فرو رود علاج آن اسهال طبیعت بدانچه اخراج بلغم کند.

و سرطانرا علاج فصد اکحل است و اسهال بتواتر بطبیخ افتیمون و باید که که از اغذیه حاره چیزیکه مولد سودا بود همچو عدس و بادنجان اجتناب نماید و بگوشت بره و مرغ خانگی و شراب رقیق اکتفا کند:

و خنازیر را علاج آنست که غذا کم کند و بشب چیزی نخورد و اسهال طبیعت کند به مسهلات و اصلاح دماغ به معاجین مقویه و طلاء موضع به محللات و به منضجات

و حمّی اگر یومی بود که از غضب قوی یا تعب از نشستن در آفتاب یا از خوردن غذاهای گرم حادث شود علاج آن شربت‌های سرد است و استحمام به آب فاتر بعد از زوال حمّی و تلطیف غذایکرو زیاد و روز.

و اگر دموی بود حمّی مطبقه خوانند و سبب حدوث او یا از عفونت خون بود یا از کثرت و غلیان آن و علاج او فصد است و اخراج خون بسیار و تبرید

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۵۷

مزاج به آب انار ترش به اندکی از شکر و آبجو به آب انار ترش و اگر طبیعت خشک باشد شربت آب اجاص و عناب و تمرهندی بطبرز دو غذا مزوره ماش و کدو به روغن بادام.

و اگر صفراوی بود و ماده داخل عروق آنرا محرقه خوانند و علاج او فصد است و اسهال طبیعت به اجاص و تمرهندی و شیر خشت که آنشیر خشگست و عامه بغلط شیر خشت میخوانند و باید که هر سحر اقراص کافور تناول کند و چون آفتاب بر آید ماء الشعیر و اگر خارج عروق بود نوبت آن از دوازده ساعت نگذرد آنرا حمّی غب خالص خوانند و اگر در گذرد غیر خالص و شطر الغب و علاج هر دو فصد است و فی بوقت آمدن تب بآب فاتر و سکنگبین و اسهال طبیعت بماء فواکه و تمرهندی و طباشیر و مانند آن در روزی که نوبت نباشد جوذ آب ور طرفی النهار

و اگر بلغمی بود و داخل عروق علاج آنفصد است و اسهال به مسهلات بلغم و غذا جواب و اگر خارج عروق بوو علاج آن تنقیه معده بفجل و سکنگبین بزوری و خوردن کلنگبین غذا جو آب و نخود آب بروغن بادام.

و اگر سوداوی بود آنرا حمی ربع خوانند بود خواه ماده داخل عروق بود خواه خارج و در او رعایت حفظ قوت لازم بود بنابر آنکه از امراض مزمنه است.

پس مادام که علامت نضج ظاهر نباشد مریض را فروج دهند و روز نوبت سکنگبین بآب فاتر و چون آثار نضخ ظاهر شود طبیخ هلیله سیاه هندی با خیار شنبر و ترنگبین بدهند و ادرار بول بآب کرفس در ازدیاد لازم دانند و حمای دق از حمیات متداوله بادید آید و علامت آنذوبان لحم است و سقوط قوت و باریکی او ازو در گو افتادن چشم و علاج آنست که بخوردن جو آب ملازمت نماید و هر روز در حمام رود و بخانه سرد بنشیند و به آب قاتر اغتسال کند و بروغن بنفشه تمریخ کند و پیوسته رکوئی بگلاب و کافور کرده مبرذ بثلج بر سینه می‌اندازد و ماهی بریان کرده و پنیر و خس و خیار و بقول بارده بسیار خررد و الله اعلم بالصواب.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۵۸

فن دوم از این مقاله در علم کیمیا

اشاره

که آنعبارتست از معرفت کیفیت تغیّر صورت جوهری با جوهری دیگر و تبدیل مزاج آن بتطهیر و تحلیل و تعقید و مانند آن آنرا اکسیر و صنعت نیز خوانند چنانکه بدان اشاره کرده شود و ما آنچه از مقاصد ابن فن باشد در ده فصل ایراد کنیم انشاء الله تعالی.

فصل اول در بیان امکان وقوع:

بدانکه ارباب اینضاعت بنا بر صیانت صنعت از جهال تا کثرت مال سبب ضلالت و مفسده ایشان نگردد و چون در او برموز و اشارت سخن رانده‌اند و صورت ضنت ورزیده لاجرم هر کس را وصول بدو صورت نبندد و ظنّ امتناع حصول او چنانکه بیشتر اهل زمان بنابر قصور همّت و فتور عزیمت ایشان برآنند ظنّی کاذب و توهّمی فاسد است چه تبدل صور نوعی بر ماده واحد بحسب اسباب مختلفه چنانکه در اصول طبیعی مبرهن شد امری ممکن و حکمی واقع است و تخلف مطلوب از مساعی اکثر اهل روز کار بعد از مقاسات بسیار و اضاعت اوقات و اعمار یا بواسطه قلت معرفت و عدم احاطت ایشان بود بر انواع تدابیر و اسرار و دقایق آن یا از فقدان اسباب و آلات آن و عدم مساعدت انصار و اخوان.

و از جابر بن حیان نقل است که هرمس را با کمال معرفت و اتقان او درین صنعت یازده نوبت در عمل خطا واقعشد.

فصل دوم در اشارت به اصل حجر و تسمیه او در کیمیا و اکسیر و صنعت.

بدانکه در اصل حجر اختلاف بسیار است در رساله خالد در مواضع بسیار بتصریح و تعریض چنان معلوم می‌شود که بیضه است چنانکه:

سبیکهٔ اهل العلم ان کنت ذاعلم ثلثهٔ الوان تبین لذی الفهم

فاولها سور من الصخر منطوو بحر و فیه العین یسرج کالنجم

هو الحجر الموجود فی کل بلدهٔ مناسبهٔ فی الجلد و الدم و اللحم

و سخن جابر نیز در بعض رسائل موافق اینست و سخن صاحب شذور آنجا که گفت:

خذ البیضهٔ الشقراء من خیر معدن تصادفها لا فی السماء و لا الارض

مغیبهٔ فی ظرف عاج مبطن و یبق (کذا) علی بحرین قان و مبیض

تناهت جمالا فهی وجه جمیعها فمقبلهٔ یأتی و مدبره یمضی

نزدیکست بدینقول و بیشتر برآنند که شعر است و سخن صاحب شذور آنجا که گفت:

الا فاعلموا ان الاوائل اجمعوا علی حجر ملقی علی الطرق مزدری

مهان حقیر القدر یمنع رخصه لکثرته من ان یباع و یشتری

خفی اذا ما طار عنه غرابه بدا بیضه ابهی من الشمس منظرا

معادنه فینا فکیف یظنه قلیلا عوام الناس مع کثرهٔ الوری

مناسب اینقول است و بعضی برآنند که رجیع آدمیست و بعضی بر آنکه گوگرد احمر است و بعضی بر آنکه زرنیخ ابیض است و بعضی بر آنکه گیاهی است و در آن گیاه خلاف بسیار است و بعضی برآنند که آن گیاه گندمست و جمعی از علما طبیعی برآنند که آنچیز مفرد نتواند بود و آنچه از جناب امیر المؤمنین علیه السّلام نقل کرده‌اند که فرمود.

«ان فی الزجاج و الزاج و الزیبق الرجراج و قشر بیض الدجاج و الزنجار الاخضر و الحدید المزعفر لکنوز الایؤتی الالولی فقیل زدنا یا امیر المؤمنین فقال هو هواء راکد و ماء جامد و ارض سائله و نار خامدهٔ»

نزدیکست بدینقول و بر جمیع اقوال شک نیست در آنکه اگر کسی خواهد نقره یا قلعی را مثلا زر سازد ناچار او را چیزی باید که رنگ آن کند و آنرنگ با جوهر او آمیخته شود و در داخل او غوص کند چنانکه بر آتش نهند از او جدا نشود و فاسد

نگردد و هر آنچه خاصیت زر بود در او بادید آید پس بناچار داروئی باید که در او پنج خاصیت موجود بود:
یکی رنگ کند.
دویم از او جدا نشود.
سیم آنکه با نقره یا قلعی کداخته شود و بیامیزد.
چهارم آنکه بوقت گداختن بتصعید نرود و نسوزد.
پنجم آنکه خواص زر در او با دید آید و تحصیل این دارو چون بر تدبیر تام و اهتمام مدام موقوف بود این صنعت را کیمیا نام کردهاند چه کیمیا به لغت فرس و تدبیر وجیلت است و به اعتبار شدت انضمام وجودت او عند الامتناع اکسیر من کسر الطائر اذا ضم جناحیه او من قولهم فلان طیب المکسر اذا کان محصودا عند الخبرة» چون اینمصنوع ازو شبیه کانی بود بی احساس عمل درو بنابر معرفت و ظهور قدرت در صنعت او را باسم صنعت مخصوص گردانیدند و تنبیه بر آنکه صنعت به حقیقت این است.

فصل سیّم در کیفیت تبییض و تصفیر:

بدانکه هر چند مقاصد اینصاعت بسیار است چنانکه در آخر بهر یک از آن اشارتی کرده شود اما اصل الباب دو چیز است:

یکی تبییض و دویم تصفیر و چون امتحان کردیم سیماب را چنان یافتیم چیز ها را سفید گرداند و در همه نفوذ کند تا بحدیکه اگر مس را تنک گردانند و او را با سیماب و دیگر داروها در سرکه بجوشانند سفید شود چنانکه اندرون و بیرون او همچو سیم گردد تا چنان توهم افتد که اگر او را در معنی تدبیری بهتر کرده شود مس را نقره گرداند لیکن او را عیبی هست که بر آتش قرار نگیرد و از هر چه با او در آمیزد جدا شود و ممتزج نگردد.
و اما بواسطه آنکه در آتش نسوزد بلکه متبخر شود دانستیم که اگر او را چنان تدبیری کرده شود که با چیزهای گدازنده در آمیزد همچنان سفید بر حال خود بماند.
پس باید که اول او را تجفیفی کند چنانکه مائیت ازو جدا شود و سحق پذیرد تا اگر او را با چیزهای دیگر مزج کنند رونده نشود و اگر آبدادن او احتیاج افتد هر آبی را که دهند قبول کند و چون خاصیت او آنستکه اگر بر آتش نهند بپرد و داروهای دیگر را بر او نهاده باشند با خود ببرد تدبیر تجفیف او آن باشد که تصعید کنند تا آنچه رطوبت او است ببرد و آنچه خشکست بر محقنه باقی ماند و همچنین چند نوبت تصعید کنند تا ازو هیچ چیز زنده نماند.
و اگر درو چیزی سوختنی باشد در اسفل آلت تصعید سوخته شود و چیزی چون ذرور سفید خالص از او باقی بماند که هیچ اثر مائیت در او نبود و چون خواهند تصعید او کنند اول او را بباید کشت.
چنانکه بعد از این یاد کرده شود و بعد از آن تشویه باید کرد و آنچنان بود که او را بسایند و در دیکی سفالین کنند و دیک را بگل حکمت در گیرند چنانکه شرح آن بیاید و در تنور نهند و بعد از آن تشویه او را بچیزها تجفیف و نشف کنند همچو نمک و آهک و زاج.
پس سحق کنند و در دیک تصعید که آن را دیک اثال گویند نهند و آلتی که آن را مکبه خوانند بر سر آن دیک نهند و تصعید کنند و هر چه صعود کند باز

باخلاطش بر هم کنند و باز تصعید در هفت نوبت و غایتش تا دوازده تا تجفیف و نشف او تمام شود و هر آنچه از او صافی و روح بود. باقی ماند

پس اگر قدری بشرطی که معتبر است در آن بر مس اندازد مس را به رنگ سیم گرداند چنانکه فرق نماند

و از برای رنگ سرخ هیچ نیافتیم که در اول امر سرخ کننده باشد بلکه هر چیزی که در سیم و غیر آن نفوذ می‌کند چنان یافتیم که اول او را رنک سیاهی دهد و گوگرد را چنان یافتیم که چون سیم را بوی او دهند زرد گرداند.

و اگر در او مالند سیاه کند و اگر بر سیم اندازند او را بسوزاند و بتجربه دانستیم که هر چیز که چیزی را بسوزاند اول او را زرد کند یا سرخ.

پس تدبیر کردیم که از چیزهای که نقره را بسوزاند رنک زرد کننده از او جدا کنیم.

و مقرر است که هر چیز که او سوزنده باشد چون او را طبخ کنند اول چیزیکه ازو متحلل شود قوت ناری بود که در او باشد بواسطۀ خفت او.

پس گوگرد را بآتش نرم چنانکه قوه ناری را تحریک کند و ازو بیرون برد و از جوهر او چیزی نسوزاند و از دهنیت او چیزی جدا نکند بباید پخت چنانکه جوهر او پاک ماند.

و طبخی چنان میسر نشود مگر در آینه مضاعف چنانکه در آب گرم که وی را هیچ جوش نبود یا در زیر سرکین یا در پیش آفتاب یا بر خاکستر گرم و هر چند رفق در او بیشتر باشد از فساد دورتر باشند و باید در آب اندکی تیزی بود تا این صبغ جدا تواند کرد و عمل این آب زیرتر یاد کرده شود.

پس او را در این آب پیاپی طبخ کنند و هر بار که آب سرخ می‌شود بر می‌دارند و آب نو در آن به ریزند و می‌جوشانند و باز چون سرخ می‌شود بر می دارند تا چنان شود که دروی از صبغ هیچ چیزی نماند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۶۳

پس آب‌های سرخ را جمع کنند و بآتش نرم او را تقطیر کنند تا آب صبغ صعود کند.

اگر آنچه بتصعید برآید سیاه باشد معلوم شود که در طبخ سوخته است و اگر سرخ باشد معلوم شود که طبخ برفق بود و نیکست.

و حینئذ آن را چند نوبت دیگر از عصاره چیزهای سرد چون سرکه مصعد و آب حماض اترج و عصاره ماست ترش طبخ کنند تا ناریتش ضعیف گردد و چندان قوت بماند که بدان زرد تواند کرد.

لیکن چون این صبغ حاصل شد از برای ترکیب احتیاج افتاد به رطوبتی که امتزاج صبغ بآن سهل شود و موافقترین همه چیزها از برای این کار خاصه از برای صقالت او سیماب سرخ کرده بود و سرخ کردن سیماب ممکن است همچو شنکرف.

پس چون صبغ را بسیماب مذکور هر یک بوزن دیگری سحق کنند و در میان سرگین دفن کنند تا نیک با هم ممزوج گردند.

و اگر نیز سیماب سرخ نباشد بمخالطت این صبغ سرخ گردد همچون شنگرف اما چون سرخ کردن او ممکن است اولی آن بود که سرخ کنند.

فصل چهارم در تعقید و تحلیل و تکلیس

گفته‌اند اگر خواهند عقد زیبق کنند او را در قاروره کنند که گردن او دراز بود و تنک و عصاره حی العالم بر او بریزند.

چنانکه بمقدار یک انگشت بالای زیبق بایستد و قاروره را مطین کنند و از نشاره یا زبل آتش بر او افروزند و قاروره را در

میان آن نهند.
چنانکه بجز گردن او پدید نباشد و ۳ ساعت یا ۵ ساعت بگذارند و بعد از

آن بیرون آرند و قاروره را بشکنند و سیماب را که منعقد شده باشد بگیرند و سحق کنند و از برای حاجت نگاه دارند.
وجهی دیگر بگیرند از سیماب یک رطل و از شخیره و قلقند و نمک مدبر از هر یکی نیم رطل و همه را نیک بکوبند و بریزند و این جمله را با هم بسایند تا سیماب بمیرد و در دیگ اثال کنند و سرش را محکم بگیرند و بر آتش نهند از بامداد تا شب و آنچه ازو مصعد شود بگیرند و نیم رطل شخیره و ۲۹ درم نمک مدبر بر او نهند و نیک بسایند و باز همچنان مصعد کنند و همین تدبیر می‌کنند تا همچون نمک سفید و منعقد شود و از برای وقت حاجت نگاه دارد.
وجهی دیگر زیبق را به زاج بکشند و بمقدار آن نمک مشوی بسایند و بر او ریزند و در دیگ اثال نهند و تصعید می‌کنند تا وقتی همچون ذرور شود و به چهار نوبت که تصعید کرده باشند گاه باشد که بدین مرتبه رسد.
پس از آن زیبق مصعد را بمقدار رطلی حاصل کنند و نیمرطل شب یمانی و ربع آنشب نوشادر باو اضافه کنند و با هم سحق کنند و آن را در قدحی مطین ریزند و آن قدح را در دیگ اثال نهند و سه شبانه روز در زیر او آتش قوی کنند و بعد از آن بگذارند تا سرد شود و منعقد گردد.
وجهی دیگر بسایند از زیبق مصعد بر وجهی که یاد کرده شد یک رطل و از بیاض بیض معقود و مجفف و صمغ عربی از هر یکی و این جمله باب بیض مقطر بنوشا در یکشبانه روز بسایند و بعد از آن خشک کنند و در قاروره گلابی ریزند و آن را بگل در گیرند و یکشب در تنور گرم نهند و بعد از آن بیرون آرند و بآب بیض مقطر بنوشا در همچون نوبت اول سحق کنند و شبی دیگر همچنان در تنور نهند و چون بیرون آرند منعقد باشد.
حل طلق گویند اگر طلق را بکوبند تا سرمه شود و به حریری که سخت بافته باشند ببیزند و بمقدار او شب یمانی برو افکنند و سه درم نمک بوره ارمنی و بمقدار او تنکار و او را بسایند و در شیشه مطین کنند و چهار رطل بول کودکان

بر او ریزند و شبی تا روز در آتش سرکین نهند و چون بیرون آرند گداخته باشد از برای وقت حاجت نگاه دارد.
وجهی دیگر بستانند کماه خشک و بجوشانند تا مهرا شود پس طلقرا صفایح کنند و آن آب بر او ریزند منحل شود:
وجهی دیگر اگر طلق را در بوته نهند و نفخ کنند تا همچون آتش شود پس مازو را بکوبند و برو ریزند منحل شود.
وجهی دیگر برنج را در آب بسیار بپزند تا مهری شود پس آنرا بپالایند و صافی کنند و در آبگینه ریزند و چهلروز در آفتاب بیاویزند که آن سرکه بس عجب شود،
پس هر وقت که خواهند طلق را حل کنند در قدحی کنند و آن سرکه بر آن ریزند و سه روز بگذارند منحل گردد و همچون آب روان شود.
صفت تکلیس اگر خواهند چیزیرا مکلس کنند او را به نوشادر و سرکه زنگاری کرده یا به چیزهای سوزنده همچون نمک و نوشادر و گوگرد بسوزانند تا سحق پذیرد و سیماب در وی آمیزند.
پس آن را تصعید کنند تا سیماب از او جدا شود و همچنین چند نوبت همین عمل کنند تا آنچه ازو باقی ماند همچون ذروری شود و او را جسد مکلس خوانند.
پس اگر برای نقره بود آن را نمک آب مقطر دهند و می‌سایند و در تون می‌نهند و باز میسایند تا بغایت نرم شود.

و اگر برای زر بود آب‌های زاجات می‌دهند یا آب گوگرد سرخ و با روغن بیضه پیاپی تشویه میکنند تا سرخ گردد.
و چون ذروری شود صفت تحلیل چیزها آسان‌ترین طرقی در تحلیل آنستکه طبیعت عقاقیر را با چیزهائی گردانند که به جوهر خود انحلال پذیرد هم چون نمک و زاج و قویترین همه نوشادر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۶۶

پس آن چیزها را که حل خواهند کرد باید که در آینه کنند و نوشادر حل کرده در او میریزند و می‌سایند تا ده کرت بر وجه مذکور سحق میکنند و در آتش میریزند تا مشمع شود یعنی چنان شود که اگر بر آهن گرم کرده او را افکنند در حال گداخته شود تا ده نوبت به نوشادر محلول او را تسقیه کنند بر وجهیکه یاد کرده شد بدین مرتبه برسد و گاه باشد که بسی نوبت بدین مرتبه رسد.

فصل پنجم در تدبیرات چیزهائیکه در این صنعت بدان محتاج‌اند و آن را بکار دارند

تدبیر کبریت بستانند از کبریت مقداریکه خواهند و آن را بسرکه نیک سه روز می‌سایند و بسایه خشک میکنند و بکفک انگبین خمیر می‌کنند و آن را مصعد کنند و آنچه مصعد شود بگیرند و پاره ازو در آتش اندازند و اگر نگیرد و دود نکند دلیل آنستکه نیکو شود.
و اگر دود کند بار دیگر بسرکه بسایند و بکفک انگبین خمیر کنند و مصعد گردانند تا بحدی برسد که چون بر آتش افکنند دود نکند و نسوزد و بعد از آن بر دارند نگاه دارند.
وجهی دیگر بستانند از کبریت مقداریکه خواهند و نیمه آن قلقند و هر دو را با هم بسایند و در دیگ سفالین مطین کنند و در آتش نهند و زرده تخم مرغ برو بریزند و به چمچه آهنین او را می‌جتبانند تا سرخ شود پس دیگ را بردارند تا سرد شود و از آن جا بیرون آرند و بسایند و بوقت حاجت قدری از او بر سیم سفید افکنند سرخشود.
تدبیر آب کبریت بستانند از کبریت اصفر جزوی و از نمک قلی نیک رسیده جزوی و آن هر دو را نیک بسایند و هر دو را در قاروره مطین کنند و به خاکستر یا آتش سرکین خفیف یکشبانه روز تشویه کنند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۶۷

پس بیرون آرند دیگ مطین و بهروقیه کبریت سه وقیه آب شیرین در او ریزند و بجوشانند و چون جوشیده باشد آن کبریت قدری نمک مشوی مسحوق در آن جا ریزند در ساعت منحل شود و آب سرخ گردد.
تدبیر صمغه حمرا که آن را زرده تخم مرغ خوانند بستانند زرده تخم مرغ را و بآتش او را تقطیر کنند و ثفلشرا بستانند و بآب بیاض مقطر آن را آغشته کنند و در زجاج مطین ریزند و چیزی بر سر او نهند و وصلرا محکم بگیرند و بر سر آتش نرم نهند چنانکه بجوشد آب سرخشود.
و اگر در خاکستر گرم نهند یا آفتاب بهتر باشد و چون آن آب سرخ شود آب مقطر درو ریزند تا صمغه در زیر قاروره چنان که باید حاصل شده باشد.
تدبیر شب بستانند شب را و بکوبند و ببیزند و در دیگ سفالین که چربی بر او نرسیده باشد کنند و بآتش نرم بجوشانند مادام که میجوشد در آتش بگذارند تا وقتی که خود از جوشیدن ساکن شود و سفید و منجمد شود و نگذارند که محرق گردد و سیاه شود و فرو گیرند تا سرد شود و بکوبند و نگاه دارند تا بوقت حاجت به کار برند.
تدبیر مرقشیشا بستانند مقداریکه خواهند و آن را نیک بسایند و بسرکه انگوری خمیر کنند و ده روز بافتاب نهند تا خشک

شود و باز بسایند و در دیکی کنند و نرم نرم آتش میکنند تا مصعد شود.
پس آنچه مصعد شده بگیرند و بسایند و بار دیگر مصعد کنند و همچنین تا وقتیکه چون سیماب سفید شود آن را نگاه دارند.
تدبیر مرقشیشا بستانند مقداریکه خواهید مرقشیشا و مغنیسا بکوبند و از زاج و شب یمانی هم چند مقدار ایشان و همه را بسایند و چند نوبت همچنین می کنند تا بغایت سفید شود نگاه دارند.
وجهی دیگر بستانند از مرقشیشا و مغنیسا آن مقدار که خواهند و هر دو را خورد بسایند و همچند آن زرنیخ بر آن اضافه کنند و دو روز بآتش سرکین جمله را بریان کنند و بیرون آرند و بآب کبریت و نوشادر بسایند و مصعد گردانند تا نیک سفید شود و نگاه دارند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۶۸
تطبین بر اینوجه کنند از گلسرخ خالص که رمل در او نباشد و ان را بمنخل شعر به بیزند و نصف آن براده بریزند و یک و نیم چندان یعنی مثل و نصف او خاکستر نی همچندان سرکین خر منخول و مجموعرا بشیر بز نیک خمیر کنند.
پس آن را در هاون کنند و نیک بکوبند و بعد از آن بهر آنیه که خواهند از قاروره و دیک و غیر آن طلا کنند و بآتش گرم کنند تا سخت شود نگاه دارند تا از کسروشق ایمن باشند.
وجهی دیگر بستانند گل نیکوی خالص را با موی گوسفند بیامیزند و نیک بسرشند و هر چیز را که خواهند بدان تطیین کنند و گل حکمت این است.
تدبیر حلب سیماب، سیماب را در جامه هنگفت کنند و در کاسه بیفشارند و باز در آن جا کنند و بیفشارند و همچنین نوبتی دیگر آن را سیماب محلب خوانند.
تدبیر شنجار سفید، دیگی سفالین نو بستانند و شنجار درو کنند چنان که تا به نیمه او برسد و آب بر او ریزند و در طشتی نهند پس هر آبیرا که از آن دیک بیرون آرند جمع کنند آن شنجار سفید بود خشگ کنند و نگاه دارند.
تدبیر نمک هندی. بستانند از دردی نبید یا دردی می‌پخته مقداریکه خواهند و بسوزند و خاکسترش را بگیرند و در دیکی کنند و بهر جزوی چهار جزو آب در او ریزند.
و اگر خواهند که نیک‌تر آید آب نوشادر در او ریزند و دو روز یا سه روز بگذارند و هر روزی چندان که میتوانند آن را می‌جنبانند و بگذارند که تا صافی شود بر دارند و در دیک کنند و بجوشانند تا همچون انگبین شود،
پس فرو گیرند و در آنیه کنند و اگر در تابستان بود در آفتاب نهند و اگر زمستان بود در دیک سنگین نهند و بر سر آتش بگذارند تا به‌بندد و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۶۹
نگاه دارند.
تدبیر سرکه مصعد بستانند سرکه بغایت ترش و جزوی شب یمانی و دو جزو نمک و جزوی نطرون بستانند و اندر آن سرکه ریزند و هفت روز در آفتاب بنهند پس صافی کنند و نگاه دارند.
و تدبیر آب نوشادر بستانند یکرطل نوشادر و بسایند و به بیزند و آن را به زیت یمنی بریان کنند و چون زیترا تمام بخورد پاره از آن بر آتش نهند و اگر دود کند بار دیگر بازیت بسایند و این چنین تدبیر میکنند تا چنان شود که دود نکند پس با سرکه بسابند و بآن خشگ کنند و بندقها سازند و بآتش نرم آن ها را بریان کنند و بمقدار جزوی از او با جزوی از شب یمانی مدبر با هم جمع کنند و سرکه مصعد بر ایشان ریزند و به سرکین تریا آفتاب بیست و یکروز حل کنند و مصعد گردانند و نگاه

دارند بهترین آبهاست از برای نگاه داشتن سیماب و جفت کردن با وی.
تدبیر لبن العذرا بستانند مرتک یکرطل بکوبند و ببیزند و اندر دیک سفالین و یک کوزه سرکه سفید سخت ترش در او ریزند و آن را بجوشانند تا دو سه جوش بکند.
پس در شیشه کنند که سرش تنک باشد سرش را استوار کنند و در میان سرکین تر نهند و به هر هفته یکبار سرکین بدل کنند تا برسد و رسیدن آن استکه همچون آب مرتک زرد شود یا همچون آب سیماب سرخ و آن را با سرکه بیامیزد هم چون شیر سفید گردد و این است لبن العذرا که در صنعت ذکر کنند.
تدبیر زعفران سرب. بستانند اسرب مقداری و آن را بگدازند و بسوزانند تا خاکستر شود.
پس از او یکوقیه و از بول گاو سه وقیه در شیشه کنند و هفت روز در آفتاب نهند و هر روز چهار بار یا بیشتر شیشه را می‌جنبانند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۷۰
پس به رکوی که نه سخت بافته باشند و نه تنک بپالایند و بنهند تا صافی شود پس خشک کنند آن زعفران اسرب باشد.
تکلیس قشر البیض بستانند پوست تخم مرغ و در آب نهند و شبانروزی بگذارند پس بیرون آرند و آن پوست تنگ از وی باز کنند و او را نیک بکوبند و در کوزه مطین کنند و سرش را محکم بگیرند و در تنور نهند و دو روز بگذارند پس بیرون آرند و حرد بسایند و نگاه دارند.
تدبیر مس مصعد بستانند از مس آن قدر که خواهند و از او صحیفهای تنک همچون ناخن بسازند و آن را بمقراض خورد کنند و زرنیخ سرخ و زرد و نمکرا بکوبند و با هم بسایند و سه روز در آفتاب نهند و خشگ کنند و این مجموعرا در کوزه کنند و سرشرا استوار بگیرند و سه شبانه روز بسرگین آتش کنند و بعد از آن بیرون آرند و بسایند و بشویند تا بوی زرنیخ او برود پس خشگ کنند و به دیک سنگین آن را تصعید کنند پس آنچه برآید همچون نمک سفید شده باشد.
تدبیر قلی بستانند از قلی آن قدر که خواهند و آن را هفت روز به سرکه سفید می‌سایند و چندان که سرکه می‌خورد میدهند و چون بدین مرتبه رسد سه وقیه از او یکرطل مس را سفید کند.
پس هر یکرطل از او یکوقیه توبال براندازد تا چیزی نیک بیرون آید.
تدبیر زعفران آهن. بستانند از براده آهن و بسرکه نیک تر کنند و اندر رکوئی بندد و در گل حکمت نهند تا هفت روز برآید و زنگار گیرد و همچون زعفران شود پس بسایند و نگاه دارند.
و تدبیر روغن خایه بستانند تخم مرغرا و بشکنند زردی او را بگیرند و چیزی از قلقند و زاک بر او افکنند و نیک بسایند و در سایه خشک کنند و مصعد گردانند و نگاه دارند.
تدبیر پاک کردن مس بستانند مس را و در بوته کنند و نوشادر سوده بر او اندازند و بر سر بوته طبقی کلین نهند و چون مس گداخته باشد تنکار و بوره ارمنی و دار فلفل مساوی یک دیگر بر آن جا افکنند و بر هر ده من از مس یک من
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۷۱
ازین داروها اندازند تا پاک شود.

فصل ششم در بیان ساختن سیم

چنین گویند که اگر یک درم سونش نقره بستانند و سه درم اسرب و با هم بستانند تا نرم شود و در قدحی کنند مطین بگل

حکمت و قـدری زیت بر آن جا ریزنـد و بآتش بریان کنند و هرگاه که زیت کم میشود باز میریزند و بریان میکنند تا یکشبانه روز آنگاه او را بیرون آرند و در شیشه مطین کنند و در زیر و بالای آن شیشه انزروت کوفته بریزند و سر آنرا استوار کنند و یکشب بر آتش سرکین بریان کنند و بعد از آن بیرون آرند و یک درم از آن بر سه من نحاس اندازند سیم شود.
وجهی دیگر گوینـد اگر بستانند از زرنیـخ سرخ و زرد و رصاص و مردار سنک و مغنیسا از هر یکی جزوی و از قلی و نمک انـدرانی و بـوره و کنـدر تر از هر یکی نیم جزو و هر یکی را علیحـده بکوبنـد و در قنینه کننـد و سر آن را به نمـک و آبگینه مسحوق استوار کنند.
و دیگی را پر از خاکستر کننـد و آن قنینه را تا صـدر او در میان آن خاکستر نهند و یکروز تمام در زیر آن دیک آتش کنند و بعد از آن بگذارند تا سرد شود آنچه در او باشد بیرون آرند و یک درم از آن بر ۱۵ نحاس سقی کنند نقره گرداند.[۱]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۵ ؛ ص ۱۷۱
هی دیگر گوینـد اگر ده متقال اسرب و رصاص و نحاس سوخته و مرقشیشا از هر یکی دو مثقال بستانند و این جمله را با هم کوبنـد تا نیک نرم شود و بعـد از ان نحاس را بگدازند و این داروها را بر او ریزند و نفخی عظیم در آتش دردمند آن جمله را نقره گرداند الا خشگ باشد.
وجهی دیگر گوینـد اگر یکرطل نخاله آهن بستانند و این جمله را با هم بکوبند نرم شود و بعد از آن نحاس را بگدازند و این داروها را بر او ریزند و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۷۲
بگدازنـد و نحاس مبیض بر او اندازنـد سفید شود الا بر ظاهر او اندک غبرتی باشد چون باز بگدازند و مثل آن نقره بر او نهند نیکشود.
وجهی دیگر بستانند ار ریبق مقـداری و همچنـدان مرقشیشا و زیبق را بر آن بکشـند و بمقـدار هر دو نمک مقلو اضافه کنند و بخل خمر مصعد آن را یکروز سحق کنند و بشب تشویه آن همیکنند.
پس نداوت آن را بستانند و سه نوبت تصعید آن کنند تا سفید شود پس آن را بآب بیاض بیض محلول مکلس مبیض و نوشادر و شب بروز سحقکنند و شب تشویه تا منعقد شود و یک درم آن ۲۵ درم نحاس را نقره گرداند.
و اگر از زیبق جزوی بستانند و از زرنیـخ سفید که در او هیـچ سیاهی نباشد جزوی و باب رصاص یا اسرب یا نقره محلول به نوشادر تشمیع کنند و تحلیل و تعقید او تمام کنند هر یک درم او یکرطل را از نحاس نقره گرداند.
و اگر از هر یکی از این‌ها جداگانه تحلیلکنند و با هم بیامیزند و سه هفته در میان زبل نهند تا منحل شود.
پس تعقید کنند هر یکدرم از او دو رطل نحاس را نقره گرداند و اگر این مذکور را چون معقود شده باشد سحق کنند و بمثل وزن او از زیبق محلول دو نوبت سحق کنند.
پس تحلیل و تعقید آن کنند هر یکدرم از او هزار درم نحاس را کافی بود و اگر بدل زرنیخ کبریت مصعد مبیض مصفی بآب بیاض بیض مصعد که بشب مکلس محلول بود هر یکـدرم هزار درم زیبق را تعقید کند و هر یکدرم زیبق صد درم از نحاس و غیره را نقره گرداند:
وجهی دیگر گویند اگر یکرطل زرنیخ یا کبریت بستانند و مانند آن بوره بآب نمک بروز سحق کنند و در شب بآتش متوسط تشویه کننـد و بعد از آنکه نداوت او را اخذ کنند مصعد گردانند و تجدید بوره کنند و بعد از آن به لبن عذرا تصـعید کنند بر

وجهیکه ذکر رفت هفت نوبت تشویه کنند تا

منعقد شود.

پس آن را چند نوبت باب نوشادر تشمیع کنند پس زیبق بر آن جا اندازند و بآتش خفیف تشویه کنند تا چنان شود که بر صفایح جاری گردد و نفوذ کند و یکجزو از او پنجاه درم نحاس را سیم گرداند.

وجهی دیگر بستانند از زرنیخ یا کبریت آن را بریان کند چنانکه دخان و سیاهی و نتن او برود و بمقدار یک رطل او را با همچندان او از کلس عظام سه روز با آب نمک بر صلایه سحق می‌کنند و در شب بآتش نرم تشویه میکنند پس دیگ اثال نهند و تصعید کنند و باز تحدید کلس و آب نمک می‌کنند و مصعد می‌گردانند تا سفید شود.

پس آب صابون تسقیه کنند و باز همچنان تشویه کنند تا وقتی که قائم شود پس اگر آن کبریت باشد هر یکدرم از آن با سی درم زیبق در بوته کنند و سر آن را محکم کرده در میان آتش نهند و نفخ کنند تا منعقد شود و سیم گردد و اگر زرنیخ بود هر یکدرم از آن بر سی درم نحاس نهند تا سیم شود.

وجهی دیگر بستانند از زرنیخ و کبریت از هر کدام که خواهند یکرطل و از اسفیداج رصاص همچندان و آن را به سرکه به سایند و بآتش خفیف چند نوبت تشویه کنند و باز اسفیداج تجدید کنند بهمان تفصیل که آنچه متصاعد شود سفید باشد.

پس تجدید اسفیداج کنند و بآب مرتکٔ تسقیه کنند و بعد از آن تصعید آنچه محترق شود بستانند هر یکجزو از او ۲۰ جزو نحاس را سفید کند.

وجهی دیگر بستانند کبریت و زرنیخ از هر کدام خواهند مقداری و بعد تشویه آن را بآب نمک سحق کنند و باز تشویه کنند و سحق همچنان تا وقتی که سفید شود و در هر نوبت آن را بشویند و راوق و صافی کنند تا همچون بوره سفید شود. چنانکه باید پس بآب عقاب تشمیع کنند تا همچون نمکی شود که بگدازد

پس آن را جدا به نهند و کلس رصاص بستانند و بعقاب تشمیع کنند تا همچون نمک شود و بعد از آن همه را جمعکنند و چند نوبت سحق و تشمیع کنند پس آن را حل کنند و باز عقد هر ۱ درم ۳۰۰ درم را سفید گرداند.

و از حکیمی شنیدم که گفت من این را تجربه کردم راست آمد.

وجهی دیگر که آن را منجز الحاجات خوانند به‌ستانند زرنیخ مبیض و و زیبق مبیض از هر یکی مساوی و بر صلایه بآب صخره صما بسایند تا همچون آب شود.

پس آن را در قاروره ریزند و یکهفته دفن کنند و آن را تعقید کنند پس در قرع عمیاد ردیک رماد نهند و در زیر او یکشبانه روز آتش نهند پس آنچه مرتفعشود بردارند یکدرم از او بر شصت درم نحاس یا رصاص نهند تا سفید شود انشاء الله تعالی.

فصل هفتم در ساختن زر

اگر زرنیخ یا کبریت از هر کدام یکرطل بستانند و از توبال نحاس سه رطل و آن را بقلیا تسقیه کنند.

پس تشویه و تصعید و باز تجدید نحاس کنند بهمان وجه تا آنچه متصاعد شود سفید بود.

پس بآب قلقند و زاج تسقیه کنند پس تشویه تا سرخشود و آن را در جائی ریزند پس بسایند زیبقی که از برای حمرت تصعید کرده باشند و تشمیع کنند و مثل آن زیبق و قلقند و مثل آن زعفران حدید و همه را در صلایه جمعکنند و بآب نوشادر مصعد

به زاج مقلو که در او مثل و ربع او زاج یا قلقطا رحل کرده باشند تسقیه کنند و بدان تشمیع کنند تا همچون نمکی شود که بگدازد پس آن را حل کنند و در او مثل نصف آن مجموع روغن صفرت بیض بر او نهند و آن را دفن کنند تا منحل شود و آب صافی گردد و این در پنجاه روز تمام شود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۷۵

پس تعقید کنند تا همچون یاقوتی شود و بیکدرم از او دو رطل را از هر جسدی که باشد صبغ کنند.

وجهی دیگر بستانند یکرطل از زیبق منقی بخردل و آنرا در قدحی مطین کنند و یکرطل از زیت بر او ریزند و پنج درم کبریت اصفر مسحوق و پنج درم زاج اصفر بر او اندازند و قدح را با همه در میان آتش سرگین فرو گیرند و آن را بآب و نمك بشویند و در دیکی مطین ریزند و در میان آن دیك مناره از گل نصب کنند و بر سر او صفحه بنهند و آن زیبق مطبوخرا در آنجا بریزند و در حوالی آن مناره در دیك یکرطل کبریت مسحوق بریزند و طبقی بر سر او نهند و منافذ او را بگیرند و در زیر او آتش نرم بر افروزند تا شش ساعت چنانکه کبریت مبخر شود.

پس بگذارند تا سرد شود و بکشایند و همان تدبیر را اعاده کنند و هر وقت که دانند بخار کبریت منقطع شد آتش را قطعکنند و آن را فرو گیرند و هر جزوی از او به بیست درم نقره نهند تا سرخشود.

وجهی دیگر بستانند زاج محلول هر قدری که خواهند و مثل ربع او کبریت بر او اندازند و سه شب بگذارند و بعد از آن بجوشانند و صافی کنند و مثل ربع او زرنیخ سرخ بر او اندازند و سه شب دیگر بگذارند و بجوشانند و صافی کنند پس مثل مجموع روغن زرده بر او اندازند و براده بر آن تسقیه کنند و بسایند و بر آن تشویه کنند همچون زرد و سرخشود.

پس از آن زیبق مصعد مخنق احمر بر او اندازند و براده را بر آن تسقیه کنند و بآب نوشادر مصعد بزاج ده نوبت تشمیع کنند.

پس آن را حل کنند و بعد از آن تعقید یکمثقال از او پنجاه مثقال سرخ کند.

و اگر بآنکبریت مبیض مسقی زاج و قلقنده و قلقطار و حمرة الدم ضم کنند و ۱۵ نوبت تشمیع و تحلیل کنند و بعد از حل و عقد او یکی ۲۰۰ مثقال از هر جسدیکه خواهند صبغ کنند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۷۶

و اگر هر یکی علیحده تشمیع و تحلیل کنند و بعد آن همه را جمع کنند و سه هفته دفن کنند چون بر دارند و تعقید کنند یکی را ۳۰۰ مثقال را صبغ کند.

و اگر بار دوم حل و تعقید کنند یکی ۶۰۰ مثقال صبغ کند و همچنین هر چند تحلیل و تعقید آن مکرر شود اثر او مضاعف گردد.

وجهی دیگر بستانند براده زر را و با همچندان او نوشادر و سه روز بخل خمر بسایند.

پس تصعید کنند و به سرکه بسایند و باز تصعید کنند و باز بسایند تا هبا شود و بعد از آن زاج و زنجفر و نوشادر از هر یکی وقیه بستانند و یکرطل خمر مقطر بر آن ریزند و یکهفته میان سرگین نهند تا منحل شود.

پس آن را بر آن هبا اندازند و تشویه کنند تا ذر ورا حمر شود و درهمی از او ۱۰ مثقال نقره را صبغ کند پس سه مثقال زر بر او نهند تا خالص شود.

و اگر آن مجموع را به حمرت کبریت تسقیه کنند پس تشویه هر درمی از او ۱۰۰ مثقال را صبغ کند.

و اگر آن را حلکنند و بآب زعفران حدید تسقیه کنند پس تشویه هر درمی از او یکرطل رصاص را زر گرداند.

وجهی دیگر بستانند از براده زر آن مقدار که خواهند و آن را بسه چندان زیبق تلقیم کنند و نیک بسایند پس در میان زاج و

کبریت هفت بار بریان کنند تا هر یک درم از او ده درم نقره را صبغ کند.
پس سه مثقال زر بر او نهند تا زر خالص شود و اگر ۵ مثقال زبیق تلقیم و بهمان وجه که یاد کرده شد بسایند و زر با او اضافه کنند زر خوبتر آید.
وجهی دیگر بستانند زیبق چهل درم و کبریت احمر ۵ درم زرنیخ اصفر دو درم همه را چون سرمه نرم کنند و بحریر ببیزند و در قاروره کنند که مطین باشد بگل حکمت و یکشبانه روز به سرکین تشویه کنند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۷۷
پس بیرون آرند و بسرکه لطیف و بول مصعد سحق کنند و باز همان سرکه بر او ریزند و آنچه از او مقطر شود بعد از ساعتی منعقد گردد و اگر درهمی از او بر ۱۰ درم نقره بگذارند زر خالص بیرون آید.
وجهی دیگر گویند اگر بستانند یکمثقال از روث پلنك و یکمثقال از آن موش خانگی و یکمثقال بول سرخ گونه و یک زرده تخم مرغ سیاه و ۲ درم نوشادر و ۲ درم روغن زیت و این جمله در دیکی کنند و در روز در آفتاب نهند تا نیك بگندد بعد از آن ۲ مثقال نقره را در بوته بگدازند و این جمله را در آنجا ریزند چنانکه بخار او هیچ بیرون نرود بگذارد تا سرد شود و بیرون آرند.

فصل هشتم در ساختن لالی

استاد فیلسوف گوید که بستاند مروارید خرد پاکیزه صافی و سفید بشویند به آب نمک چند نوبت بعد از آن یکشب در نوشادر معدنی حل کرده بگذارند پس از شستن و نوشادر معدنی در بیضه مرغ حل کنند و آنچنان بود که بستانند بیضه و در آب بجوشانند و پوست از آن باز کنند و قدری از سفیده بیضه از سر آن برگیرد تا همچون بوته بماند.
پس نوشادر را صاف کرده و پاکیزه کرده و کوفته و بیخته در میان بیاض البیض مسلوق کنند و بر سر آن پاره گل بر نهند و در میان آبیکه در آن شائبه نبوده باشد نهند و بگذارند یکشب تا در آنجا حلشود و بعد از آن چون حل شده باشد در ظرف آبگینه کند نوشادر محلول و دانهای شسته در سر آن کند و یک لحظه رها کند.
پس خوب بشوید باب گرم بعد از آن ترنجی بستاند و سر آن بگیرد تا همچون بوته بماند و آنچه در میان ترنج بود بیرون کند و آنرا بکوبد و باز در پوست ترنج کند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۷۸
پس مروارید شسته بستاند و بر سر آن بریزد و آن پاره ترنج که از سر آن بر داشته بود باز بر سر آن نهند و بدوزد آنگاه بستاند پاره کرباس نو و در آن به پیچد و به ریسمان سخت کند و گوی در زمین بکند بقدر یک گز و زبل اسب تر و خشك بوزن یك دیگر در آنحفره کنند و آنترنج در میان آن زبل نهد و طغاری بر سر آنحفره نهد سرنگون و بر کنار آنخاك پر کند.
پس شش روز رها کند و بعد از آن آنرا بیرون کند مروارید جمله حل شده باشد چون پرده از روی آن بر دارند آنرا بکفجه زجاج یا نقره برداشته به ظرف آبگینه کند و سه روز بیک دیگر بیامیزد تا آمیخته گردد.
پس جامه پاره ابریشمی بستاند و بقدر پنجه و انگشت‌ها به دوزد و در دست کند و همچنین کف دست چپ را از جامه ابریشمی بپوشاند و در انگشتان خود بیاض البیض مروق بمالند.
پس از آنمخمرۀ بگیرد چندانکه خواهد در میان کف دست چپ می مالد تا نیک گرد شود.
پس سوراخ کند به سوزنی از نقره یا موی خوك و در قدحی از آبگینه نهد و قدحی دیگر هم از آبگینه بر سر أو نهد و

بگذارد تا سه شبانه روز بعد از ان در پیه بط یا در میان خمیر آردمیده نهد و بخورد مرغ خانگی دهد و آنرا بدواند تا مانده شود اگر دانه دانگی یا دانک و نیم دانک باشد نگذارد که آنمرغ چیزی بخورد تا ساکن گردد.

پس آنمرغ را بکشد و حوصله آنمرغ را بشکافد و بگذارد تا سرد شود پس آن دانها را بیاویزد تا سه روز خشگ شود پس بر گیرند اگر زردی با او باشد آن زردی از ترنج است بستاند شیر ترش و آنها را در آن افکند تا آن زردی را بخود کشد و صاف شود و سفید و لطیف و پاکیزه بفرمان خدا.

ایضا بستاند مروارید و در هاون زجاجی کند و بکوبد و بهر ۱۰ درم از آن ۱ درم سیم و ۲ درم زر بر نهد و در چاه حل دفن کند تا حل شود و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۷۹

بعد از آنکه حل شده باشد بیرون آورد و از آن کوچک و بزرگ بسازد و سوراخ کند چنانکه گفته شد و میان دو قدح آویزد تا خشگ شود پس آنرا بخورد مرغ خانگی سیاه دهد بعد از نیم گرمی بکشد و بریان کند بگذارد تا سرد شود پس آنرا از شکم آن بیرون کند که از معدنی لطیفتر گردد.

ایضا بستاند مروارید خورد صاف پاکیزه یک جزو و صدف صاف سفید یک جزو مروارید مذکور را بشوید بطریقیکه گذشت و هر دو را در هاون آبگینه بکوبند و صلایه کند بحدیکه بهم چسبیده شود بعد از آن آنرا در قاروره صافی پاکیزه کند و سر قاروره هم از آبگینه بوده باشد و بعد از آن ترنج آبدار را دو نیم کند و مغز آن را در هاون آبگینه بکوبد و بقدر ربع آن سیر با آن بکوبد و از جامه سفید ضخیم آب آنرا بیرون کند و آن آب را بر سر صدف و مروارید که در قاروره هست بریزد. چنانکه بقدر چهار انگشت بر سر ایستاده بماند و سر قاروره را بگذارد و بآرد و نمک و سنگ مهر محکم کند و در چاه حل که مذکور شد بگذارد و هر روز آب گرم بر زبل افشاند و طغاری بر سر آن گرد آرد تا مدت بیست و یک روز بعد از هفت روز باید که زبل را تازه کند چون بیست و یکروز بگذرد قاروره را از زبل بآهستگی بیرون آرد و سر آنرا بردارد و مروارید و صدف حل شده باشد و سر آنمروارید مثل پرده عنکبوت بسته شده باشد و صدف در ته آن نشسته باشد و مروارید بکفچه نقره از سر آن آب بگیرد و در کاسه زجاجی پاکیزه کند و آب ترنج بآهستگی در کاسه دیگر کند و آنچه در ته قاروره باشد بر سر مروارید کند تا با یکدیگر بکفچه نقره بزنند تا یکذات شود.

پس آن را در حریر سفید کند و نم از آن بگیرد تا خشگ شود و با قدری سریشم خمیر کند زودتر از آنکه بسته شود بهر وزنیکه خواهد مروارید سازد و غلطان کند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۱۸۰

و چون غلطان شود مانند سنگ محک گردد بمرتبه که آب و آتش زیان بآن نتواند رسانید و بعد از آن هر دو دانه را با هزار دانه پنبه دانه در کیسه کند و یکروز آنرا بمالد تا جلا گیرد.

پس آن را بیرون آرد و بآردمیده گرفته بخورد مرغ دهد و آنرا به دواند تا سست گردد آنگاه او را بکشد و در تنور گرم بریان کند و بیرون آورد.

آنرا بگذارد تا سرد گردد و آن را بشکافد و مرواریدها بیرون آورد و باید که هر یک دانه به یک مرغ بیشتر ندهد و بعد از آن او را به حکاک دهد که آن را سوراخ کند.

نوعی دیگر بیاورد مروارید پاکیزه و آن را پاک بشوید و در قاروره سر فراخ کند و ترنج و لیمو و سیر و پیاز را در آنشیشه کند و در شیشه را ببندد و آنرا در آفتاب نهد و هر روز ملاحظه کند هرگاه آب‌های مذکور تمام شده دیگر باره بر آن اضافه کند

تا حل گردد و مدت آن ۱۷ روز تا ۲۱ روز میکشد و بعد از آن محلول را در کاسه چینی کند و کاسه دیگر بیاورد و از آن مروارید بسازد بهر جثه که خواهد در آن کاسه آنها را بغلطاند تا مدور شود و بعد از آن آهسته آنها را در کاسه دیگر نهد بدینموال تا مرتب شود

و باید که یکی بیکی لاحق نشود و آنرا در سایه نهد و سر آنرا بجامه بندد و چون نیم خشک شده باشد آنرا بمیل نقره که بباریکی موی اسب باشد سوراخکند آنگاه او را در تنوریکه از آن تنور نان پخته شده باشد گذارد و بانگشت آن تنور آنرا پخته کند و آنرا بیرون آورد و سرد کند آنرا و از شکم آن مروارید بیرون آورد بفرمان الهی به از بحری شود.

طریقه ساختن سریشم پنیر بستاند دوغ تازه که چربی کمتر داشته باشد و بکیسه کرباس اندازد تا آب از آن برود و بعد نیک به صلایه اندازد تا در صلایه خشگ گردد و سه نوبت بآب نمک بشوید باز خشگ کند و نرم در شیشه نگاهدار تا گرد بر او بنشیند تا بوقت حاجت پختن آن ۱۰ مثقال از این و ۲ مثقال

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۸۱

سریشم ماهی آنقدر که همان لحظه کار توان برد.

اگر زیاده پخته باشد ضایع گردد هر چه خواهد وصول کند که از کسر بیم ندارد و بجهت مروارید ساختن بیاورد مروارید ریزه و پاکیزه و بشوید پاک بآب نمک در قاروره سر فراخکند و آب ترنج در آن ریزد ترنج در سر شیشه کند و سر آن مهر کند.

چنانکه باد و خاکستر در آنجا نرود و دو هفته در حل نهد در میان زبل تا مروارید حل شود و مثل موم نرم گردد و بعد از آن آن را در کاسه چینی کند و بآب صافی بشوید تا تر شده و ترنج از آنجا برود و صاف کرده مروارید بسازد و سوراخ کند بسوزن نقره و سر و بن وی ببرد و اندکی از جهت کشیدن بگذارد و بعد از آن شیر مایه زده از برای پنیر در کیسه کند و بگذارد تا آب بیندازد و بعد از آن کیسه را در آب اندازد تا وقتیکه اثر ترشی و سپیدی در آن نماند بعد از آن پنیر را خشگ کند و خورد کند مثل آرد و مرواریدهای مذکور در آن بگرداند تا از آن پنیر گردی بر آن نشیند.

بعد از آن جمله مروارید را بمجری ناسوده خلط در گلوی ماهی زنده اندازد و ماهی را در آب حوض رها کند تا ده روز تمام شود بعد از آن ماهی را بیرون آورد مروارید از شکم آنچنان نماید که از بحر بیرون آمده باشد

بطانه که رنگ فیروزه دهد و مثل سنگ سخت شود و جلا پذیرد و بآب ضایع نشود بگیرد زنگار فرعونی ۱۰ جزو سریشم پنیر ۲ جزو و روغن کمان ۲ جزء اول زنگار را صلایه کند مثل غبار شود بغایت نرمی.

و بعد از آن آن را به روغن کمان بیامیزد و سریشم پنیر را که آن را بسیار صلایه کرده باشد داخل آن کند و همه را یکسان کند و بهر جا که خواهد کار بندد تا خشگ شود و آن را بسنگ جلا دهد بنحوی شود که مانند نداشته باشد و بآب ضایع نشود و درخشنده و براق باشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۱۸۲

فصل نهم در ساختن مشک و عنبر

گویند اگر بستانند از ریوند چینی ۵ مثقال و رامک السک و براده عود و دم الاخوین از هر یکی ۳ مثقال.

و این جمله را بسایند و بهر مثقالی از آن یکمثقال مشک اضافه کنند و و بدان بسایند و بر آنجا روغن زیبق خالص رصاصی بچکانند و بسایند چندانکه دسم روغن برود.

پس آن را درر کوی کتان صفیق نو کنند و بمالند چنانکه دسم روغن از رکو بیرون آید.

پس ۲ مثقال از آن با یکمثقال مشگ خلط کنند آنمشگ خوشبوتر کرد و بهیچ گونه فرق نتواند کرد.
وجهی دیگر بستانند ۱۰ مثقال از سنبل الطیب و هم چندان فرفیر نرم و نیم درم زعفران و یکدرم و رس سیاه و مثل این مجموع شادردان سروغ الصمغ (کذا) و هر یکی را علیحده بکوبند و به حریر به بیزند و بآب گل خیری عجین کنند و فرص‌ها سازند و بر رکوئی خام پاک به‌نهند و مثل آن رکوئی دیگر بر سر آن اندازند و در سایه خشگ کنند و بعد از آن بسسایند و جزوی از آن با جزوی از مشگ بیامیزند و بهر که خواهند فروشند که هیچ نتواند دانست و گویند اگر زبد بحروقیه بستانند و از صمغ امرود دو وقیه و از سندروس وقیه و از سنبل الطیب ۵ درم و هر یکی علیحده بکوبند و ببیزند.
پس شمع سفید بستانند و در طنجیر نظیف نهند و آن را بگدازند و آن اخلاط را اندک اندک در او ریزند و به چوبی آنرا بجنبانند تا بهم آمیخته شود.
پس بیرون آرند و آب سرد بر آنجا ریزند رنک او همچو رنگ عنبر شود و بوی نیز دهد و جزوی را از آن بر جزوی دیگر از عنبر خالص نهند و بهر که

خواهند دهند و فروشند و بغایت خوب باشد و هیچکس فرق نتواند کرد.
وجهی دیگر بستانند جزوی از عنبر و جزوی لک نیک و ۵ جزو شمع سفید و لک را بسایند و عنبر را بگدازند و اول لک را بر او اندازد و بعد از آن شمع را بگدازند و آن را بچوبی می‌جنبانند تا مختلط شود.
پس از آتش فرو گیرند و آب سرد بر او ریزند و بشکنند هیچکس او را از عنبر نشناسد.

فصل دهم در اشارات بعضی از اصطلاحات ارباب این صناعت

بدانکه ایشان زر را شمس و اب و زرد او؟ و عالم و شعاع و نور خوانند و نقره را اسدوأم و هرمس و بیضا و شمع خوانند و آهنرا مریخ و حدید و زعفران یمانی و هندی و نحاس را زهره و اخضر و اصفر و واسط و قلعی را مشتری و صراء و لین و خوار و ابیض و رخو و اسر بر اعطارد و رزین و اسود و نجم و مذیب اجساد.
زیبق را سهیل و فرار و آبق و سحاب و برق و روح و مرکب و جسد رطب و نوشادر را ملح و کافور و تریاق و اثمد بری و حجر ابیض و زرنیخ را ملک و حجر الذهب و عقرب و متلف اجساد و کبریت را عروس صفرا و شمعه بیضاء و آب زر را ماء الصفره خوانند و آب نقره را ماء البیاض و آب زیبق را ماء الفر و العلم عند الله

بسم الله الرحمن الرحیم

فن پنجم از مقاله چهارم از قسم دویم از کتاب نفایس الفنون فی عرایس العیون علم فراست

اشاره

که آن عبارت است از معرفت اخلاق درونی و صفات باطنی انسان از اعضای ظاهره و اشکال محسوسه تا چون شخصیرا بینند از صورت او بدانند که خوی نیک دارد یابد و چه کار مناسب اوست.

و ابن عباس در تفسیر آیه ان فی ذلک لایات للمتوسمین فرمود که منوسمان دانندگان علم فراستند چه متوسم طالب و سم است یعنی که چون نشان دریابد از آنجا استدلال کند و قوله تعالی تعرفهم بسیماهم. اشارت است بدین علم قال النبی صلّی اللّه علیه و اله و سلّم اتقوا من فراسته المؤمن فانه ینظر بنور اللّه و دلیل بر شرف این علم آنستکه آدمی شهر نشین است بطبع و مراد از شهر هر موضعی است که آنجا جمعیت مردم بود یعنی تنها زندگانی نتواند کردن و از آمیزش و اختلاط با جنس خود گریزی ندارد و چون شر و فتنه میان مردم غالبست و دفع شر مطلوب اینعلم متکفل بود معرفت احوال باطن و اسرار کامن خلق را و در دانستن او در ترک و اختیار مصاحب و معاون منفعتی عظیم و فایده بسیار دارد و دلیل بر آنکه معرفت

از این علم حاصلشود آنست که جماعتی که اسب و استر و باز و چرخ و شاهین را ریاضت و تعلیم میکنند چون از این حیوانات یکیرا می‌بینند از مشاهده صورت و خلقت او حکم میکنند که خوی نیک دارد یا نه و زود رام گردد یا نه و تعلیم و ریاضت او تا چه حد خواهد رسید و چون اینمعنی در بهایم مفید است بطریق اولی در حق آدمی مفید بود دیگر آنکه زیر کان حکما به مرور ایام تجربه کرده‌اند و خلق نیک را از شکل نیک جدا نیافته‌اند و خوی بد را از شکلی که به حکم فراست بد است جدا ندیده.

از شافعی نقل است که گفت من در تحصیل اینعلم و جمع کتبی که درین علم تصنیف کرده‌اند شعفی تمام داشتم در بعضی اسفار که از یمن بجانب مدینه می آمدم در بعضی از منازل بشخصی اشقر ازرق چشم پیشانی بیرون آمده رسیدم و این علامات در این علم بسیار نامحمود است چون او مرا بدید سلام کرد بروی گشاده و زبان خوش پرسید و بخانه خود فرود آورد و طشت و آفتابه نو بیاورد و بساط نو بگسترانید و طعامهای نیکو و علف چهار پایان مهیا کرد و به حکایات خوش تا وقت خواب مرا خوش داشت و فرش‌های نیکو و پاک بینداخت و هر کسی را که با من بود موضعی لایق وی مهیا کرد من چون این احوال مشاهده کردم باین علم نامعتقد شدم و همه شب درین تفکر بودم تا بامداد که روانه میشدم آنشخص را گفتم که من در مدینه متوطنم اگر وقتی تو را حاجتی افتد و قصد مدینه کنی به محله که آنرا ذو طوی خوانند خانه محمّد بن ادریس الشافعی طلب کن تا هر حاجتی که داری گذارده شود.

آنشخص گفت من بنده پدر تو بودم من گفتم نه گفت ترا یا پدر ترا پیش من مالی بود گفتم نه گفت اینهمه خدمت و چندین درم که نفقه کردم بیعوض دادن و ترا گذاشتن که بر وی ممکن نیست حق من بگذار و برو من گفتم واجب باشد هر نفقه کردی معین کن تا بگذارم.

آنشخص گفت عوض سلام و پرسش بدان تازه روئی که بجا آوردم نادیده و ناشناخته و اجرت طشت و آفتابه نو که بدان وضو ساختی و کرایه خانه و اجرت فراش و بساط و اجرت اصطبل و بهای طعام و بهای علف بمن ده من غلام خود را گفتم چندانکه رضای آنشخص بود بوی داد بعد از آن اعتقاد من در این علم قوی تر و مؤکدتر شد و اما آنچه طالب این قسم را اهم باشد در دو باب ایراد کنیم

باب اول در یافتن اخلاق مردم بسبب چگونگی صورت و رنک و شکل و عضو های ظاهری

بدانکه رو بهترین و شریف‌ترین اعضای آدمیست چه کمال تن و شرفش به سبب خوبی و حسن و جمال است و نقصان تن

سبب قبح و زشتی و محل حسن و قبح رویست و حسن و قبح دیگر اعضاها زیاده اعتباری ندارد و علاماتی را که در روی آدمی ظاهر شود دلالت بر احوال درون بغایت قویست بخلاف عضوهای دیگر و دلیل بر اینسخن آنستکه در حالت خشم و ترس و فرح و اندوه و خجالت رنگهای بر وی پیدا شود چنانکه از هر رنگی میتوان دانستکه در بطن او کدام حالت حادث شده است تا بسبب آن حالت اینرنگ بر وی ظاهر شد.

چنانکه در حالت غضب او را رنگی است که در حالت خوف نیست و در حالت خوف رنگیست که در حالت خجالت نیست و این اختلاف عوارض در ظاهر به سبب تغیر احوال باطن در عضوهای دیگر نیست و چون درست شد که دلالت نشانهای روی بر معرفت اخلاق باطن قویتر است ابتدا بشرح دلالت اعضای آن به تفصیل کرده شود.

اگر پیشانی کوچک بود دلیل بر جهل بود زیرا که موضع بطن اول از مغز سر کوچک بود و بدین سبب حفظ و ذکر بر وفق اعتدال نبود و از آفت خالی نبود.

و اگر پیشانی نه کوچک بود نه بزرک ولی درهم کشیده بود دلالت کند بر قوت

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۷۴

غضب زیرا که پیشانی مردم چون خشم گیرد بدین صفت شود و اگر پیشانی بزرک باشد دلیل بود بر کاهلی یا بر قوت غضب زیرا که بزرگی پیشانی اگر از ماده بسیار بود از آن کاهلی لازم آید و اگر از سبب زیادتی قوت حرارت غریزی بود اقتضای فراخی رگها و منافذ کند و استیلای قوت غضبی لازم آید.

و اگر در پیشانی خطها و انجوغها بود دلالت کند بر لاف زدن و اگر فراخ بود و انجوغ ندارد دلیل بود بر شغب و خصومت.

اگر موی ابرو بسیار باشد دلالت کند بر استیلای غم و اندوه و سخن گفتن بیمعنی از برای آنکه بسیاری ماده دخانی بود در دماغ و اینمعنی دلیل است بر سودا که بر مزاج غالب بود و سودا سبب غم و اندوه بود.

و اگر ابرو دراز باشد و کشیده تا به صدغ و صدغ موضعیست میان دنبال چشم و گوش دلیل بود بر لاف زدن و خویشتن بینی.

و اگر ابرو از جانب بینی زیر بود و از جانب صدغ بالا دلیل بود بر لاف زدن و بیخردی و ابلهی:

و اگر چشم بزرگ بود دلیل بود بر کاهلی زیرا چشم گاو را مانـد و نیز بزرگی چشم دلیل است بر بسیاری تردد دماغ و این سبب بلادت و نقصان فهم است.

و اگر چشم برجسته باشد دلیل بود بر جهل و بسیار گفتن بیفایده.

و اگر چشم در مغاک افتاده بود و بچشم خانه فرو رفته باشد دلیل بود بر خبیثی و بدانـد رونی از بهر آنکه چشم بوزینه چنین است پس حالت پسندیده آن بود که چشم به اعتدال باشد نه برجسته و نه بر مغاک افتاده.

و اگر چشم اندکی در مغاک افتاده باشد دلیل بود بر زیرکی و درندگی زیرا که چشم شیر چنین است.

و اگر سیاهی چشم نیک سیاه بود دلیل است بر جبن و بد دلی زیرا که سیاهی از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۷۵

ماده سودائی بود و سودا موجب بد دلی است.

و اگر چشم سرخ باشد برنگ شراب دلیل باشد بر قوت و غضب و دلیری چه هر که خشم گیرد چشمش بدینگونه باشد و و اگر ازرق یا سفید باشد دلیل بد دلی بود از برای آنکه سفیدی دلیل استیلای بلغم است.

و اگر رنگ چشم چون شراب صافی بود دلیل باشد بر جهل و این را از مشابهت چشم بز گرفته‌اند.

و اگر چشم گشاده و پیدا بود دلیل باشد بر ستیزه روئی و وقاحت زیرا چشم سگ بدین صفت بود.

و اگر چشم زرد و متحرک باشد دلیل باشد بر بد دلی از برای آنکه آدمی چون بترسد چشمش بدینصفت بود.
و اگر چشم ازرق بود زردی با وی آمیخته چنانکه گوئی به زعفران رنگ کرده‌اند دلیل بود بر اخلاق بد بدآنجهت که از رفیت چشم دلیل کاهلی است و بلادت و زردی با وی آمیخته علامت ترس و بد دلی بود هر کرا این هر دو حال جمع شود بیشک احوال او پریشان و علامت امور مشوش ظاهر شود.
و اگر در چشم نقطها بود گرداگرد سیاهی دلیل باشد بر شریری و بد دلی و بد اندیشی.
و اگر نقطهای در چشم سبز بود بد دلی زیادتر باشد و اگر در گرد سیاهی چشم شکل طوقی درآمده باشد دلیل بود بر حسد و بد اندیشی و بیسامان گفتن
و اگر با سیاهی چشم زردی آمیخته باشد مانند زراندود دلیل بود بر آنکه صاحبش خونریز و کشنده بود.
و اگر بدینصفت در چشم نقطهای سرخ بود دلیل بود بر آنکه صاحبش خبیث ترین و بدترین آدمیانست.
و اگر در چشم ازرق سبزئی باشد دلیل بود بر خیانت و بد اندیشی و شریری و اگر چشم روشن و براق باشد دلیل بود بر قوت شهوت زیرا چشم خروس

چنین است و چون بیان کرده شد که سیاهی و ازرقی و زردی و سبزی در چشم ناپسندیده است لازم آید که بهترین چشمها اشهل باشد که آن را بپارسی میش چشم گویند زیرا که اینرنگ میانه جمله رنگها است.
و نیز چشم شیر که پادشاه وحوش است و چشم عقاب که پادشاه طیور است چنین است.
و اگر در پلک چشم شکستگی و پیچیدگی باشد دلیل بود بر نادانی و مکر و حیله و جنگ و اهل عرب صفت کنند اینچشمرا ببیماری و در چشم زنان اینصفت را بسیار لطیف شمرند.
و بعضی گفته‌اند اینصفت دلیل است بر نرمی ماده طبیعی که بزنان مشابهت دارد و اینصفت زنان را سبب غنج و دلال است.
اگر سر بینی باریک باشد دلیل بود بر سبکباری و دوست داشتن جنگ و خصومت و اینمعنیرا از سگ اعتبار کرده‌اند.
و اگر سر بینی بزرگ و پر گوشت باشد دلیل بود بر کمی فهم و اینرا اعتبار از گاو گرفته‌اند.
و اگر سوراخ بینی فراخبود دلیل قوت خشم بود زیرا که بینی مردم خشمگین چنین بود.
و اگر بلند بینی و سطبر باشد دلیل قلت فهم و نقصان دین بود و اینرا اعتبار از خوک گرفته.
و اگر بینی از آنجا که به پیشانی پیوسته است چون کمانچه درآمده است دلیل بود بر وقاحت و ستیزه کاری و این اعتبار از کلاغ گرفته‌اند لیکن آنکس که بینی وی بدین شکل بود بزرگ نفس و بلند همت باشد.
اگر دهن فراخ باشد دلیل بود بر حرص و آزاز بهر آنکه فراخی راهگذر شراب و طعام از قوت حرارت بود و نیز دهن شیر فراخست.
اگر لبها سطبر باشد دلیل بود بر حماقت و جلادت خصوصا که با سطبری

فرود آمده باشد و آویخته.
و اگر باریک باشد دلیل بیماری و رنجوری و کثرت بیماری بود و اگر هر دو لب باریک بود و سست چنانکه چون بهمرسند لب بالائین بر لب زیرین افتاده باشد دلیل بود بر بزرگی نفس و بلند همتی زیرا که لب شیر چنین است.
اگر لبها باریک باشد و گشاده چنانکه دندان پیش پیدا بود دلیل باشد بر قوت زیرا لب گراز چنین بود.

و اگر لب سطبر باشد و لب بالائین بر لب زیرین معلق بود دلیل بود بر جهل و نادانی و این اعتبار از خر و کپی گرفته‌اند.
و اگر دندانها ضعیف و باریک بود از یکدیگر گشاده دلیل بود بر غایت ضعف و سستی.
و اگر دندان‌های پیش دراز و قوی بود دلیل بر حرص و شریری بود و هر که را روی بصورت خشمناکان ماند دلیل بود بر قوت غضب و خشم.
اگر بر روی او گوشت بسیار بود دلیل باشد بر کاهلی و نادانی و این اعتبار از گاو گرفته‌اند و نیز چون روی بسیار گوشت دارد رگهای دماغ از اخلاط و باد های غلیظ ممتلی بود بدین سبب روحی که سبب حس و حرکت است در آنعروق و مجاری حرکت نتواند کردن لاجرم فهم و عقل ناقص شود.
و اگر بر روی گوشت اندک باشد دلیل بود بر فکر و اندیشه بسیار زیرا که اندیشه بسیار سبب خشگی مزاج میشود و خشگی مزاج سبب قلت گوشت.
و اگر روی بسیار گرد باشد دلیل بود بر شکستگی نفس و درویشی طبع و دنائت و این اعتبار از بوزینه گرفته‌اند.
و اگر روی سخت بزرگ باشد دلیل بود بر کاهلی و اینرا از گاو و خر گرفته‌اند.
و اگر روی بغایت کوچک باشد دلیل بد نفسی و خسیسی و دوستی نا کردن با مردم بود و این اعتبار از کپی گرفته‌اند و چون درست شد که بزرگی و

و کوچکی روی پسندیده نیست معلوم شود که بهترین اشکال آنست که معتدل باشد و کم افتد که صاحب روی زشت نیکو اخلاق بود و صاحب روی نیک بد خوی بود.
و از اینجاست که رسول صلّی اللّه علیه و اله و سلّم فرمود اطلبوا لحوایج عند حسان الوجوه.
و اگر میان گوش و دنبال چشم که آن را بتازی صدغ گویند بر آمده و اما سیده نماید و رگ گردن ممتلی دلیل غضب و خشم بود زیرا که آدمی چون خشم گیرد بدینصورت شود و کم خندیدن دلیل بود بر مخالفت کردن با مردم و راضی نبودن به کارهای دیگران.
اگر خنده بلند کند دلیل باشد بر ستیزه روئی و دراز زبانی و اگر با خنده سؤال کند دلیل بود بر خیره زبانی و بانک و مشغله.
و اگر گوش بزرگ باشد دلیل بود بر جهل و نادانی و درازی عمر اما نادانی بواسطه آنکه گوش خر بزرگ است و اما درازی آن به جهت آنکه خشگی بر مزاج غالب شود.
و اگر گردن قوی و سطبر بود دلیل باشد بر قوت غضب و اینمعنی را اعتبار از آن کرده‌اند که هر چه نر بود از هر نوع که باشد گردنش قویتر بود از گردن ماده.
و اگر باریک باشد دلیل بود بر ضعیفی نفس و دون همتی و اگر معتدل باشد دلیل بود بر بزرگی نفس و بلند همتی و اینرا از شیر اعتبار کرده‌اند.
و اگر گردن دراز و باریک باشد دلیل بود بر بد دلی و اینرا اعتبار از شتر گرفته‌اند،
و اگر گردن بسیار کوتاه باشد و باریک دلیل بود بر مکر و فریبندگی و اینمعنی را از گرگ گرفته‌اند.
و اگر آواز بلند و سطبر باشد دلیل بود بر دلاوری و شجاعت و مکر و اگر بشتاب سخن راند دلیل بود بر قوت و خشم و بد خوئی.

و اگر سخن آهسته و با درنگ گوید دلیل بود بر بردباری و نیکخواهی و اگر آواز دراز باشد دلیل بود بر بد همتی و اگر آواز گران باشد دلیل بود بر حسودی و پوشیدن اسرار.
و اگر آواز خوش باشد در اغلب دلیل بود بر حماقت و جهل و بیفهمی چنانکه مشهور است که حسن الصوت مع العقل مما لا یجتمعان و اگر گوشت بسیار سخت باشد دلیل بود بر قلت فهم و کندی حواس و گوشت نرم دلیل بر نیکوئی طبع و جودت خاطر.
و اگر تهیگاه باریک باشد دلیل باشد بر قوت زیرا که نرینه را تهیگاه باریک باشد.
و اگر سطبر باشد دلیل بود بر عفت و پرهیزکاری و اگر هر دوارش دراز بود چنانکه به زانو رسد دلیل باشد بر بزرگی نفس و خویشتن بینی و اگر بسیار کوتاه باشد دلیل بود بر دوست داشتن شر و فتنه و لیکن با بددلی و ترس.
اگر کف نرم و لطیف بود دلیل باشد بر تیزی فهم و سرعت فطنت و کثرت عقل و اگر کف کوتاه باشد دلیل حماقت بود اگر کف تنگ باشد دلیل بود بر بد زبانی و رعونت و این اعتبار از زنان کرده‌اند.
و اگر قدم بسیار دراز بود و پر گوشت دلیل بود بر قلت فهم و اگر کوچک و لطیف باشد بر بزرگی و فخر کردن.
و اگر پاشنه باریک باشد دلیل بود بر شر و فتنه و اگر قدم سطبر باشد و رک و پی بر او ظاهر دلیل بود بر قوت نفس زیرا که اغلب قدم مردان چنین باشد.
و اگر قدم کوچک و لطیف بود دلالت کند بر ضعف نفس زیرا در اغلب قدم زنان چنین است.
و اگر انگشتان پای بر هم چسبیده بود و ناخنها نیز بر اینصفت دلالت کند بر وقاحت و ستیزه روئی و اینمعنی از بعض مرغان اعتبار کرده و اگر از هر دو پای دو انگشت بهم پیوسته باشد دلیل بد دلی بود و اینمعنی از سمانه گرفته‌اند و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‏۵، ص: ۲۸۰
اگر ساق سطبر باشد و پر گوشت دلالت کند بر ابلهی و بیشرمی و اگر رگها بر ساق باشد دلیل بود بر قوت نفس زیرا که جنس نرینه بر اینصفت‌اند.
و اگر استخوان ساق که نزدیک کعبست رکها بر او ظاهر بود و بسیار باشد دلیل قوت نفس بود و اگر رانها بسیار گوشت باشد دلیل ضعف نفس باشد زیرا که جنس مادینه چنانست.

باب دویم در ترجیح بعضی از این علامات بر بعضی

اگر آندو عضو که محل دو خوی مختلفند متساوی باشند در مقدار یا در چگونگی توقف باید کردن و اگر متفاوت باشند به حسب تفاوت حکم کردن.
و دیگر آنکه از احوال درونی اعتبار کنند همچو حال مزاج از گرمی و سردی و تری و خشگی و همچون احوال سن از کودکی و جوانی و پیری و آنکه احوال خورش و هواها و شهرها و اقلیمها آنگه احوالی که از مردان و زنان اعتبار باید کردن آخر الامر مانند گی بدیگر حیوانات و در حکم بد اینعلم سه شرط باید کرد:
۱- چون علاماتی که یاد کرده شد مفید یقین نیستند بلکه حاصل از آن غلبه ظن است و شک نیست در آنکه هر چند بر یک چیز علامات و دلایل بیشتر بود ظن قویتر گردد پس باید که به یکدلیل از ایندلایل و علاماتی که یاد کردیم قناعت نکند.
۲- آنکه چون اصل در باب فراست در یافتن صور و اشکال و اصوات است و تفاوت در ادراک این امور واقع باید تا نیک

تامل ننماید بمدلولات آن حکم نکنند و بمجرد علامات ظاهره قناعت ننماید.

چه نقل است که در عهد حکیم اقلیمون که صاحب علم فراست است و صانع اینصناعت پادشاهی بود بعلم و عقل موصوف و بدینداری و پارسائی معروف این

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۸۱

پادشاه بفرمود تا صورت او را بر کاغذ نقش کردند و پیش اقلیمون فرستاد حکیم چون صورت او را بدید و اعضا و اطراف آن را تامل نمود گفت صاحب اینصورت به زنا کاری رغبتی عظیم دارد چون مردم این سخن بشنیدند بغایت مستبعد شمردند و به اینعلم نا معتقد شدند و حکیم را به جهل نسبت کردند و چون اینسخن به پادشاه عرض کردند پادشاه از حکیم تعجب داشت و در علم و اعتقادش بیفزود و بخدمت حکیم آمد و او را گرامی داشت و گفت هر حکمی که بصورت من کردی حق است و من بر آن صفتم لیکن من بعلم و ریاضت خود را از کار زنا باز داشته‌ام.

۳- آنکه چون دلایل مذکور بعضی معارض است مر بعضیرا چنانکه در شخصی دلیل شجاعت و بد دلی با هم باشند ترجیح بعضی بر بعضی تواند کرد و بر وجهیکه بالاتر از ذکر شرایط یاد کرده شد و با رعایت این شرایط باید که تجربه بسیار کرده باشد و علم نجوم نیکداند تا تاثیرات کواکب و طبایع و منسوبات بهر یکی از آن را شناسد و اللّه اعلم.

بسم الله الرحمن الرحیم

فن ششم از مقاله چهارم علم احکام نجوم است

اشاره

که آن عبارتست از معرفت تاثیرات نجوم در سفلیات و دلیل و منسوبات هر یک مشتمل بر پنج فصل:

فصل اول در بیان تاثیر کواکب

بدانکه تاثیر آفتاب در علویات و سفلیات ظاهر است اما در علویات چنانکه مشاهده میکنیم که چون آفتاب ظاهر شود شعاع او سایر کواکب را اخفا میکند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۸۲

و نور ماه بسبب قرب او از آفتاب ناقص گردد و بسبب بعد او زاید شود اما در سفلیات بچند وجه:

۱- آنکه ما میبینیم که بیشتر حیوانات در شب همچو مرده‌اند و چون انوار صبح ظاهر شد در اجساد ایشان حیات پدید آید و چندانکه طلوع او بیشتر ظهور قوت حیات در ابدان قویتر چون قرص آفتاب طلوع کند همه در حرکت آیند و چندانکه مرتفع شود حرکات ایشان در زیاده بود تا به وسط السماء برسد پس چون از آنجا میل کند حرکات و قوی روی بنقصان نهد و ضعف و فتور در ابدان بدید آید چنانچه چون بغروب رسد همه روی بمساکن خود نهند و همچو مرده در گوشه‌ها و سوراخها بیفتند و ایندلیل روشن است بر تأثیر او.

ب- آنکه موضعی که از مسامته آفتاب دور است همچو ما تحت قطبین آنجا ۶ ماه روز و ۶ ماه شبست و از شدت برودت هیچ

نباتی نروید و حیوانی ساکن نشود بادهای عاصف شود و در مواضع دیگر که بمسامته نزدیکتر باشد بخلاف این.
ج- آنکه اختلاف مردم در اجسام و الوان و اخلاق و سیر چنانکه از استقرا معلوم شده بسبب اختلاف احوال آفتاب است در حرکت چه آنها که در خط استوا ساکنند تا به محاذات ممر سر سرطان به واسطه آنکه آفتاب در سال یکبار یا دو بار به سمت راس ایشان گذرد از حرارت ابدان و مویهای ایشان سیاه شود

و آنها که در نزدیکی خط استوا باشند. همچو زنج و حبشه بواسطه قرب تاثیر آفتاب در آنجا مویهای ایشان را بسوزاند و سیاه و مجعد گرداند و چشمهایشان قوی بود.

و آنها که مساکن ایشان بمحاذات ممر سرطان نزدیکتر بود. همچو اهل هند و یمن و بعضی از مغاربه و همه عرب سیاهی ایشان کمتر بود و طبایع به اعتدال نزدیکتر و ابدان ایشان خشکتر و آنها که مساکن ایشان بر ممر سرطان باشد تا بمحاذات بنات نعش کبری بواسطه آنکه آفتاب مسامت رؤس ایشان نشود و از ایشان بسیار دور نباشد گرما و سرما به افراط نباشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۸۳

همچو اهل چین و ترک و خراسان و عراق و فارس و شام الوان ایشان متوسط بود و مقادیر اجسام معتدل و اخلاق پسندیده و هر چه از اینها بطرف جنوب مایل باشند بنا بر قرب ایشان از منطقه البروج و ممر کواکب متخیره در فهم و ذکا قویتر باشند و حرکات ایشان در سرعت و خفت مناسب حرکات کواکب و آنها که بطرف مشرق مایل باشند بنابر طلوع کواکب از آنجا و ظهور ایشان در آن طرف نفوس ایشان قویتر بود و تذکر بیشتر و آنها که بطرف مغرب باشند نفوس ایشان ضعیفتر و نرمتر باشد و کتمان امور بیشتر کنند و آنها که مساکن ایشان محاذی بنات نعش بود. همچو صقالبه و روس بواسطه کثرت بعد ایشان از بروج و حرارت آفتاب برودت ایشان غالب شود و رطوبت فضلی بسیار گردد و همه بغایت سفید باشند و بد خلق سرد مزاج.

و اینجمله دلیل است بر آنکه احوال سفلیات بیشتر مرتبط به احوال علویات باشد.

د- آنکه چون آفتاب به اول درجه حمل رسد در بیشتر مواضع شب و روز یکسان شود و هوا معتدل گردد و نشو و نما در اشجار و نباتات پدید آید و آب‌ها بسیار شود و چون به سرطان رسد حرارت زیاده گردد و نبات به کمال رسد و میوها نضج یابد و آب‌ها کم شود و چون بمیزان رسد باز شب و روز یکسان شود و حرارت کم گردد و میوه‌ها بکمال رسند و بیشتر چشمها خشک گردد و برگ درخت زرد شود و فرو ریزد و نبات خشک شود و چون بجدی رسد برودت بر هوا مستولی گردد و برف و سرما پدید آید.

و علی الجمله اختلاف فصول چهار گانه به سبب انتقال آفتاب در ارتفاع فلک ظاهرتر از آنست ببیان محتاج شود اما بیان تاثیر قمر هم بچند وجه است.

۱- آنکه ما میبینم که چندانکه قمر در زیادتی بود اخلاط بدن بیشتر باشد و ظاهر بدن نرم‌تر و بشره خوب‌تر.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۸۴

چون روی در نقصان نهد اخلاط در ظاهر بدن کم شود و یبس مستولی گردد ب- آنکه چون نور قمر در تزاید بود موی حیوانات زود برآید و بسیار شود.

و اگر در نقصان بود دیر برآید و بسیار نشود.

ج- آنکه شیر و مغز حیوانات چندانکه ماه زیاده شود در تزاید بود و چون روی بنقصان نهد کم شود و همچنین تخم مرغ در نصف اول بیشتر باشد که در نصف آخر.

د- اگر آنکه درخت را چون قمر در زیادتی بود و مقبل بوسط سماء بکارند زود بگیرد و نشو و نما کند و بار دهد.

و اگر در وقت نقصان بکارند بضد این بود.

ه- آنکه ریاحین و بقول و سایر نباتات از اجتماع او تا بـدر شدن نشو و نما بیشتر کند و از نقصان او تا آخر ماه کمتر و همچنین معادن و چشمها در نیمه اول در تزاید باشند و در نیمه آخر در نقصان.

و- آنکه ماهیان در اول ماه بیشتر بر آیند و فربه‌تر باشـند و در آخر ماه بقعر آب روند و چنان فربه نباشـند و از اینمجموع معلوم شد که قمر را در این عالم تاثیری هر چه تمامتر است و تاثیر او در وقت زیادتی بیشتر اما تاثیر کواکب به چند وجه.

آنکه می‌بینیم که تابستانی از دیگر تابستان گرمتر است و زمستانی از دیگر زمستان سردتر و چون سبب این تفحص می‌کنیم می‌بینم که اگر آفتاب مقارن کوکبی حار است آن تابستان گرمتر است و اگر مقارن کوکبی بارد حرارت کمتر و همچنین در زمستان پس معلوم میکنیم که آن کوکبرا در این عالم نیز تاثیری هست.

ب- آنکه به حسب استقراء معلوم شـده که اگر بوقت تزویـج یـا زفاف زهره در حوت باشـد و قمر در ثور یا قمر در سـرطان و زهره در ثور یا قمر مقارن زهره باشد.

در بعضی از مواضع مذکوره واحد النحسین را در او نظری نباشد میان زن و

شوهر موافقت و محبتی هر چه تمامتر باشد.

و اگر زهره محترق باشـد در سـنبله یـا حمـل یـا عقرب و مریـخ در مقابله یا تربیع با زحل مقارن یا مقابل. در بعضـی از مواضـع مذکوره و مشتری ساقط از او آن وصلت در غایت ردائت بود میان ایشان محبت و الفت صورت نبندد.

ج- آنکه چون قمر مقارن زهره باشـد در ثور اگر مسـهلی که به حسب عادت شخصـی بیست مجلس کار کند در آنروز همان مقدار بخورد عمل از شش یا هفت مرتبه تجاوز نکند و چون قمر در سرطان باشد و مشتری مقارن او مسهلی که در وقت دیگر بیست دست کار کند در آنروز از پنجاه بگذرد و در باطن هیچ کربی و ضعفی ظاهر نشود.

و اگر نه آن بودیکه قوتهای طبیعی در اوقات مذکوره قوی گردد و اخلاط را از تحلل منع کند واقع نه چنان بودی.

د- اگر در وقتی که قمر در جدی یا در دلو یا در عقرب باشد و مقارن زحل و از نظر مشتری خالی زرعی کند یا درختی نشاند آن زیـاده فایـده ندهـد بلکه غالب آن باشـد که باطل شود و از اینجمله معلوم می‌شود که امتزاجات و اتصالات این کواکبرا در ظهور آثار به امر صانع مختار تاثیری هر چه تمامتر است.

فصل دوم در آنکه سیارات در تاثیر قوی‌تر بود یا ثوابت:

جمعی گفته‌اند ثوابت قویترند بدو وجه:

۱- آنکه یکی از ثوابت اگر در درجه طالع یا عاشر باشد مرتبه آن مولود بغایت بلند شود و اگر از سیارات باشد این اثر نکند.

ب- آنکه مکان ثوابت بلندتر است از مکان سیارات و ایشان اقربند در مرتبه بمبدء اول پس باید که اقوی باشند در اثر.

و جمعی گفته‌اند که سیارات قویترند بچند وجه:

ا- آنکه هر یکی از سیاراترا فلکی است مخصوص بدو و حرکتی خاص و ثوابت را چنین نیست.

ب- آنکه ثوابت را رجوع و استقامت و قوت و انتقال از سـرعت به بطویا به عکس نباشد و سیاراترا بود و شك نیست که این

امور به فعل اختیاری و حرکت ارادی شبیه‌تر است و هر آنچه فعل او به اراده و اختیار اقرب تاثیر او قوی‌تر بود،
ج- آنکه سیارات به اینعالم نزدیکترند و وصول شعاع ایشان بما آسان‌تر پس تاثیر ایشان قویتر باشد.
د- آنکه ثوابت را با یکدیگر امتزاج نیست و هریکیرا از ایشان بجز یک حال نباشد اما سیارات را بواسطه امتزاجات حالات مختلفه و قوتهای متعدده باشد و به حسب هر حالتی و قوتی تاثیری دیگر و آنکه کوکب ثابتی چون در درجه طالعی یا عاشری افتد مرتبه مولود بلند شود بنابر آنست که ثوابت بطیء الحرکت‌اند چون در درجه واقع شوند مدتی مدید آنجا مکث کنند و ظاهر است که ضعیف دایم در فعل خود اقوی بود از قوی سریع التغییر و ثوابت اگر چه در مرتبه بمبدء نزدیکترند اما چون از اینعالم دورترند تاثیر ایشان همچو تاثیر سیارات نباشد.

فصل سیم در شبهاتیکه بر تاثیر کواکب و بطلان احکام نجومی ایراد کرده‌اند با جواب آن:

شبهه اول آنست که اگر وقوع ممکنات در اینعالم ولاوقوع آن را تعلق به حرکات کواکب بودی این ممکنات یا واجب بودندی یا ممتنع و امکان مرتفع شدی لیکن قول به ارتفاع امکان باطل است.
۱- آنکه انسان بر فعل خیر و شر قادر و متمکن است و شک نیست در

آنکه اگر وقوع اشیا به سبب حصول اسباب فلکی واجب بودندی یا عدم وقوع به سبب حصول آن اسباب ممتنع انسان را قدرت و اختیار صورت نبستی چه قدرت بر واجب و ممتنع محال است،
ب- آنکه اگر امکان نبودی مدح و ذم و ترغیب و ترهیب نه شایستی چنانکه مدح آتش بدانکه او گرم است یا مدح برف بدانکه او سرد است پیش عقلا پسندیده نیست و چون امکان واقع شد استدلال به حرکات کواکب بر این افعال صورت نبندد
جواب از این شبهه آنست که افعال بشری موقوف است بر حصول اراده قلبی و حصول اراده را ناچار بود از اسبابی و آن اسباب در آخر منتهی شود باسباب فلکی و وجوب بالغیر منافی امکان ذاتی نیست.
شبهه دویم آنکه سبیل معرفت طبایع کواکب و بروج و امتزاجات آن جز به تجربه نیست و اقل آنچه تجربه را ناچار است آنست که آن چیز بر یک منوال دو نوبت حاصل شود لیکن اینمعنی بغایت متعذر است زیرا که عود فلک با وضعی معین که مقتضی حدوث امری بوده بعد از مدتها تواند بود که اعمار بشری بدان وفا نکند.
جواب آنست که تجربه در این باب بدان حاصل شود که چون کوکب در برج معین و درجه معین حادث شود و باز چون بهمان برج و درجه رسد همان امر حادث شود حکم کنند که سبب حدوث آن امر رسیدن آن کوکبست بدآن درجه و اگر چه حال معلوم نباشد که همان وضع معین کواکبرا بعضی با بعضی واقع است یا نه
شبهه سیم آنکه علم احکام مبنی است بر معرفت درجات کواکب و تحصیل اینمعرفت تعذری تمام دارد.
چه در آلات رصدی خللها بسیار است و اگر نه در مواضع کواکب بحسب زیجات اختلاف واقع نبودی و نیز اصحاب زیجات در ثوانی و ثوالث مسامحات می کنند و آن بمرور ایام از درجات زیاده شود و بجائی رسد که موضع کواکب به حسب زیج معین نیز مجهول ماند فکیف به حسب زیجات مختلفه.

و چون وضع کوکب مجهول باشد احکام متفرعه بر آن بجهالت اولی بود جواب آنست که تفاوت در مواضع کواکب اندکی

باشـد که به برجی رسـد بلکه در درجـات بود و از تجربه معلوم شـده که تفـاوت بحسب درجـات در اغلب اوقات مانع صـحت احکام نیست.

شبهه چهارم آنکه دلالت کواکب بر حوادث اگر در محل شک و تردد باشد در علم احکام فایده نماند.

و اگر جزم کند در تقدمه افادت علم بدان هم فائده صورت نبندد چه اگر آن چیز خیر باشد و اگر شر بهمه حال برسد.

و حینئذ تقدمه معرفت او جز زیادتی غم و حزن و انتظار فایده ندهد چنانکه گویند امیر المؤمنین علی علیه السّلام فرمود:

«کلیاتها لا تدفع و جزئیاتها لا تعرف فما هی الا تقدیم هم او تاخیر مهم».

جواب از این شبهه آنست که اتصالات فلکی همچو اسباب فاعلی‌اند و استعدادت ارضی همچو اسباب قابلی و تحقق اثر بی این هر دو میسر نشود.

و از اینجاست که بطلیموس گفت علم النجوم منک و منها پس منجم هر گاه که خبر کنـد از حصول اتصالات فلکی که همچو اسباب فاعلی‌اند مسبب آن اگر خیر باشد در تحصیل اسباب قابل سعی نمایند تا آن بحصول پیوندد.

و اگر شر باشد در دفع اسباب ارضی اجتهاد نمایند تا واقع نشود چنانکه چون طبایع فصول و مقتضیات آن را معلوم کنند اغذیه و ادویه مناسب هر فصلی و مساکنی که دافع مضار آن بود حاصل کنند تا از مضار اهویه خلاصی یابند.

و چنـانکه چون شخصـی واقف شود که دشـمن قصـد او دارد بقلعه و حصـنی پنـاه گیرد تا به جمع لشـکری و آلاتی که دفع او بدان توان کرد مشغول شود.

شبهه پنجم آنکه اصول اینعلم در غـایت رکـاکتست و فروع او در نهـایت کراهت امـا اول بنابر آنکه ایشان مثلا چون از معرفت قران عاجز شوند طالع قران را قایم مقام او نهند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۲۸۹

و این همچنان باشد که طالع سال را قایم مقام طالع مولود نهاده باشند و رکاکت اینمعنی ظاهر است.

و اما دویم بنابر آنکه حکم بر مولودی در قوتی محتاجست بهزار دلیل یا زیاده و رعایت آن در غایت صعوبت و با اینهمه بیشتر نتایج آن متناقض باشد.

چه بعضـی گویند بودن زحل در بیت المال دلالت بدرویشـی کند و بعضی گویند یافتن کنج. جواب آنست که بر تقدیر تسلیم اینجمله ما لا یدرک کله لا یترک کله.

شبهه ششم آنکه امکان اطلاع منجم بر امور پیش از وقوع منافی نصوص قاطع است:

«و هو قوله تعالی و عنـده علم الساعهٔ و ینزل الغیث و یعلم ما فی الارحام و ما تدری نفس ماذا تکسب غدا و ما تدری نفس بای ارض تموت و قوله تعالی و لا یظهر علی غیبه احد الا من ارتضی من رسول و قوله و عنده مفاتح الغیب لا یعلمها الا هو»

جـواب از ایـن بعـد از آنکـه در علم غیب گفته شـد آنست که حاصـل نزد منجم از اینقسم علم نیست بلکه ظنی است که گـاه صواب افتد گاه خطا.

حینئذ آیات مذکوره منافی اینمعنی نیست

فصل چهارم در بیان صفات کواکب سیاره و دلالت ایشان

بـدانکه در اصول طبیعی مقرر شـده که اجرام فلکی از جمیع کیفیـات در ذوات خود مبرا و منزه‌انـد پس آنچه اربـاب صـناعت

احکام گویند که فلان کوکب گرم و خشکست و فلان کوکب سرد و تر معنی آن بود که تاثیر بعضی حرارت و یبوست است و تاثیر بعضی دیگر برودت و رطوبت و در کیفیت حدوث حرارت و برودت از ایشان خلاف کردند،

بعضی گفتند همه کواکب حی‌اند و ناطق باختیار و بارادت این افعال از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۲۹۰

ایشان صادر می‌شود.

و بعضی دیگر گفتند که طبیعت ایشان مقتضی این آثار است چنانکه طبیعت آتش مقتضی سخونت است و طبیعت آب مقتضی برودت و اختلاف ایشان در مقتضیات بحسب مقادیر اجرام و انوار و سرعت و بطوء حرکت و قرب و بعد است بما چه آفتاب بنابر آنکه جرم او بغایت بزرگست و نور او بسیار و در سرعت و بطوء و قرب و بعد بما متوسط لاجرم ظهور آثار او در اینعالم قوی‌تر است و سخونت او بیشتر و زحل اگر چه مقدار جرم او هم بزرگست اما بواسطه غایت بعد ما و غایت بطوء و کمودت لون او شعاع او را چندان تاثیری نیست که افادت سخونت کند لاجرم به برودت او حکم کنند.

و مریخ اگر چه مقدار جرم او صغیر است اما بواسطه عدم بطوء حرکت و حمرت لون او که در صورت همچو حمرت آتش است تاثیر آن در سحونت در غایت قوتست بمعنی آنکه چون سخونت او با سخونت آفتاب جمع شود حرارت بافراط بود نه آنکه حرارت او بیشتر از حرارت آفتاب بود و نیز از تجربه معلوم شده که هرگاه زحل بر طالع مستولی بود و او را با مریخ یا کوکبی دیگر نظری نباشد در آنسال سرما بافراط بود

و اگر مریخ بر طالع سال مستولی بود و او را با زحل و کوکبی دیگر نظری نباشد در بلاد شمالی سرما ضعیف بود و در بلاد جنوبی تابستان چنان گرم بود که مزاج حیوانات و نباتات از شدت گرما فاسد گردد و بیشتر هلاک شوند.

و اگر مشتری یا زهره را در بعض فصول با آفتاب امتزاجی شود و کوکب دیگر را با آفتاب نظری نباشد هوای آن فصل معتدل بود.

و اگر آن کوکب که ممازج او شود عطارد باشد در آن فصل بحسب هوا اختلاف بسیار بود.

و آنچه گویند که زحل و مریخ نحس‌اند بنابر آنست که حاصل از استیلای

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۲۹۱

زحل برد مفرط است و از استیلای مریخ حر مفرط و ظاهر است که افراط در هر یکی ازین دو کیفیت موجب هلاک حیوانات و فساد نباتات بود و زحل در در نحوست قویتر است از مریخ زیرا که زحل مقتضی بر دویبس است و مریخ مقتضی حرویبس و بر دویبس هر دو منافی حیاتند بخلاف حرویبس چه قوام حیاۀ بحرارتست

و مشتری و زهره سعدند بنابر آنکه ایشان هر دو مقتضی حرارت و رطوبت‌اند و قوام حیات با این هر دو کیفیت است و نیز چون خاصیت ایشان اعتدال هوا و هبوب ریاح فاضله است و این امور موافق ابدان حیوانات لاجرم بسعادت ایشان حکم کردند و چون مشتری در حرارت قوی‌تر بود و زهره در رطوبت بیشتر و حرارت کیفیت فاعله است و رطوبت کیفیت منفعله و معونت فاعل در فعل اقوی از معونت منفعل لاجرم مشتری را سعد اکبر نهادند و زهره را سعد اصعر و عطارد را با سعود سعد نهادند و با نحوس نحس بنابر آنکه چون او را در تاثیر مختلف یافتند دانستند که طبیعت او در اقتضای آثار مستقل نیست:

چه اگر مستقل بودی بایستی اثر با بقای مؤثر مختلف نشدی و نیز هرگاه او را با کوکبی اتصال بود یافتند که تاثیر آن کوکب قوی‌تر است دانستند که طبیعت او در صلاحیت قبول اثر است از کوکب.

و گفتند او با کوکب سعد سعد است و با کوکب نحس نحس

و از سعد اکبر چون بواسطه ضعف حال و موانع، آنچه مقتضی طبیعت او بود به ظهور نرسد گویند سعد بنحس منقلب شد و در نحس بعکس این مثلا- طبیعت مشتری حرارت معتدله است دال بر کون و وجود و طبیعت نهار همچنین چه نهار موافق حرکت و حیاتست و لیل موافق سکون و موت.

پس هر گاه که مشتری فوق الارض باشد و مشرقی در برج نهاری و در حظ خود سعادتی قوی بخشد.

و اگر تحت الارض باشد و مغربی و در برج لیلی و در مواضعی که نه حظوظ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۲۹۲

او بود سعادتی ندهد و آنچه دهد فاسد و سریع الزوال بود

و آفتاب و مشتری و مریخ مذکرند. زیرا که ایشان مقتضی حرارتند و حرارت کیفیت فاعله است.

و بعضی گفته‌اند که مریخ مذکور نیست چه او اگر چه حار است اما یبوست او بیشتر از حرارتست و یبوست کیفیت منفعله است.

و اینسخن پسندیده نیست زیرا که یبس در حقیقت بواسطه آنکه مانع است از انفعال بکیفیت حرارت نزدیکست

و زحل مذکر است بنابر آنکه غالب بر او برودتست و برودت هم کیفیت فاعله است.

اما چون حرارت در فعل قوی‌تر است از برودت لاجرم دلالت زحل بر تذکیر ضعیف‌تر باشد.

و بنابر اینست که مخنثان و ذکوریکه ایشان را نسل نباشد بدو نسبت کنند و عطارد بنابر آنکه غالب بر اوییبس است در منع از انفعال نسبت حرارت او را با نفس او مذکر نهند.

لیکن در ذکورت ضعیف است و بنابر این غلمانی که هنوز محتلم نشده باشند و خواجه سرایان را بدو نسبت کنند اما هرگاه که او با کوکبی دیگر باشد اگر آن کوکب مذکر باشد او را نیز حکم تذکیر بود. و اگر آن کوکب مؤنث بود حکم تانیث

و زهره و قمر هر دو مؤنث‌اند بواسطه آنکه ایشان مقتضی رطوبت‌اند و رطوبت کیفیت منفعله و آفتاب و مشتری را بواسطه اقتضای سخونت نهاری خوانند و قمر و زهره را بواسطه اقتضای رطوبت لیلی و عطارد اگر شرقی باشد نهاری نهند و اگر غربی باشد لیلی و زحل را بواسطه آنکه مقتضی برودتست و برودت ضد حرارت و ضد آن در بعض وجوه مشاکل یکدیگر بعضی او را نسبت بنهار کنند و مریخرا بواسطه اقتضای یبوست که ضد رطوبت است بلیل.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۲۹۳

و بعضی دیگر بر نهاریت و لیلیت ایشان حکم نکنند و ارباب اینصناعت کاینات اینعالم را بر این کواکب قسمت کنند و اندکی باشد که بدلالت بر چیزی منفرد شود بلکه غالب آن باشد که دو کوکب یا زیاده بواسطه دو کیفیت یا زیاده یا بواسطه اجزای او در آن مشترک باشد.

چنانکه افیون بواسطه برودت به زحل منسوبست و بواسطه یبوست بعطارد و انار بواسطه حرارت بمریخ منسوبست و بواسطه رطوبت بزهره.

و چنانچه جمیع ریاحین بنابر ترطیب رایحه او بزهره منسوبند و مشتری مشارك اوست در نرگس و زحل و رأس و مریخ در گل و آفتاب در نیلوفر و ماه در بنفشه و عطارد در شاهسپرم.

و چنانکه اصل درخت بآفتاب منسوبست و عروق او بزحل و شوك و قشر و اغصان بمریخ و شکوفه او بزهره و ثمره او بمشتری و اوراق او بماه و حب او بعطارد و چون این معلوم شد گوئیم.

زحل از مساکن بر خرابها و چاههای عمیق و شورستان و مرابط چهار پایان دلالت کند.

و از بلاد بر هند و سند و زنج و حبشه و قبط و یمن و عرب و از معادن بر اسرب و خبث حدید و احجار صلبه و از حبوب بر فلفل و شاه بلوط و زیتون و انار ترش و عدس و کتان و شهدانه و از درختان بر مازو و هلیله و جوز و زیتون و بادام و هر درختیکه ثمره او را پوست سخت باشد و از طعوم بر بشاعت و عفوصت و حموضت کریهۀ النتن و از اغذیه و ادویه هر چه بارد و یابس باشد در درجه چهارم الا ادویه مخدره.

و از چهار پایان بر گاو و شتر مرغ و سنجاب و سمور و گربه و موش و مار بزرگ سیاه و گژدم و بر اغیث و خنافس و از طیور بر مرغ آبی و غراب و خطاف سیاه و هر مرغی که در شب دانه چیند و از اعضاء بر شعر و جلد و ظفر و عظم و ظهر و انثیان و دبر و مصارین.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۹۴

و از اسنان بر شیخوخت و از ادیان بر یهودیت و از لباس بر سیاه و از خویشان بر آباء و اجداد و برادران بزرگ.

و از مردمان بر ارباب صنایع و سفله و لصوص و خصیان و از طبایع و افعال و احوال بر فکر بسیار وهم و حیرت و عزلت و فسق و حیلت و غربت طویل و فقر شدید و ثروت با بخل و خیانت و حقد و بد نفسی و بد خواهی بمردم.

و از صور و اشکال بر قبح منظر و عبوس و سیاهی رنگ و بزرگی سر و قدمین و کوچکی چشم و انگشتان و فراخی دهن و سطبری شفتین و کتفین.

مشتری بر مواضع عبادت و منازل اشراف و خانهای معلمان و از بلاد بر زمین بابل و خراسان و ترک و بربر تا مغرب.

و از معادن بر رصاص و سفید روی و شبه وفالق و الماس و مرقشیشا و توتیا و کبریت و زرنیخ احمر و هر سنگی سفید و زرد که باشد و از حبوب بر گندم و جو و برنج و ذرت و نخود و گنجد و سیب و انار ملیس.

و از درختان بر انجیر و شفتالو و زرد آلو و اجاص و نبق و هر درختی که که او را ثمره شیرین بود.

و از ریاحین بر گل و از طعوم بر حلاوت و مرارت خوشبوی و از اغذیه و ادویه هر چه معتدل باشد در حرارت و رطوبت و نافع و محبوب بود.

و از جانوران بر انسان و بهایم اهلی و ذوات اظلاف و هر دابه که رنگ او خوب و گوشت او لذیذ باشد و هر شیر و پلنگ و فهد که آهسته باشد.

و از خویشان بر فرزندان و از مرغان بر کبوتر و دراج و طاوس و خروس و دجاج و هر مرغی مستوی المنقار که دانه چیند و سیاه نباشد.

و از اعضاء شرائین و نطفه و مغزوران و امعا و خلق و از اسنان بر سن کهولت و از ادیان بر نصرانیت:

و از لباس بر سفید و از مردمان بر ملوك و وزراء و قضاۀ و عباد و علماء و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۹۵

و تجار و اغنیاء و اشراف و از افعال و احوال بر صدق و فهم و مودت و حسن خلق و سخاوت و علو همت و معونت مردمان و اصلاح بین و امر معروف و نهی منکر و اظهار حق و صدق خوابها و بسیاری خنده و نکاح و مزاح و شدت رغبت در مال و مستغلات و تعزز نفس و از احوال و اشکال بر حسن صورت و بزرگی چشم و خفت لحم و اعتدال.

مریخ بر مساکن اهل فجور و مواضعی که گاوان خسبند و از معادن بر آهن و نحاس و مغناطیس و زنجرف و از حبوب بر حبۀ الخضراء و بادام تلخ و از اشجار بر هر درختی که تلختر بود و شوك بسیار دارد و ثمره او را قشر باشد و بر سپندان و پیاز و سیر و سداب و جرجیر و بادنجان و از اغذیه و ادویه بر هر چه سمی باشد در درجه چهارم و از طعوم بر تلخی و از الوان بر حمرت

مظلم و از چهار پایان بر شیر و پلنگ و خوک بری و سگ و هر سبعی که خبیث باشد.
و بر مار و افعی و از مرغان هر نوع که سرخ باشد و بر زنبور و از اعضاء بر اورده و هر دو ساق و کلیتین و مراره و از اسنان بر سن شبان و از انساب بر برادران و اسباط و از طبقات مردم بر لشکر و مقاتلان و قوادان و بر بت پرستان و خماران.
و بر لباس سرخ و از طبایع و افعال و احوال بر کذب و نمیمت و کثرهٔ شهوت و حرص بر قتل و غضب و گریختن و سوگند بدروغ و غربت و سفر و خصومت و اعمال شر و فساد کارها و اضطراب رای و قلت ثبات و حیا و افراط جهل و جفا و وقاحت و حسادت و لجاجت و سفاهت و طیش و خدیعت و از صور و اشکال بر طول و بزرگی سر و کوچکی چشم و گوش و پیشانی و سرخی موی.
آفتاب بر حجاز و بیت المقدس و جبل لبنان و دیلم و خراسان تا بچین و خانهای ملوک و سلاطین.
و از معادن بر یاقوت و هر سنگی قیمتی وررو کمرهای مطلا و لاجورد و رخام و آبگینه و سندروس و کبریت و زفت.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۹۶
و از فواکه و حبوب بر ترنج و برنج هندی و از درختان بر نخل و رز و هر درخت بلندی که میوه او را دسومتی قوی باشد و آن را خشک کنند و بر نیشکر و از اغذیه و ادویه بر هر چیزیکه حرارت او بدرجه چهارم نه رسد و بهمه حال بیمنافع نبود.
و از طعوم بر حرارت و از الوان بر شقرت و صفرت و چیزهای روشن و از چهار پایان بر اسب و گوسفند.
و از مرغان بر عقاب و باز و خروس و قمری و از اعضا بر سر و سینه و دماغ و جانب راست از بدن.
و از اسنان بر وسط عمر و از انساب بر پدر و برادران میانین و موالی و از طبقات مردم بر ملوک و عظما و رؤساء و اصحاب تدبیر و از طبایع و احوال و افعال بر ریاست و رغبت در جمع مال و اهتمام بامور معاد و اقتدار بر اشرار و قهر اهل عصیان و بر عقل و معرفت و فهم و بها و زهد و ذکر جمیل و مخالطت با مردمان و سرعت غضب و لطافت و محبت و شهرت و قوت و غلبه و از صور و اشکال بر بزرگی سر و قوت بدن و سمن و سبوطت شعر.
زهره بر بابل و عرب و هر شهری که میان بیشه و جزایر باشد و بر راههائی که آبها بسیار باشد و بر خانهای خوب و از جواهر بر مروارید و زبرجد و جزع و حلی مرصع بجواهر و اوانی زر و سیم و بر سرمه.
و از فواکه و حبوب بر انجیر و انگور و خرما و جو و حلبه و از درختان بر سرو و ساج و درخت سیب و به.
و از اغذیه و ادویه هر چه معتدل باشد در برودت و رطوبت و نافع و لذیذ بود و از طعوم بر دسومت و از الوان بر بیاض خالص و سمرت و ضیاء.
و بعضی گفته‌اند خضرت و از حیوانات بر هر ذی حافر و ابیض یا اصفر از وحوش و بر ماهی و از طیور بر فاخته و ورشان و عندلیب و ملخ و هر مرغی که آن را خورند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۲۹۷
و از اعضا بر شحم و لحم و منی و رحم و آلت مباضعه و از اسنان بر وقت بلوغ و از انساب بر زن و مادر.
و از ادیان بر اسلام.
و از طبایع و احوال و افعال بر حسن خلق و بهجت و شهوت و محبت و غنا و لهو و مزاح و تحمل و عدل و قوت بدن و ضعف نفس و محبت فرزند و سایر مردم و بر بطالت و ضحک و استهزاء و رقص و محبت خمر و کثرت سوگند بدروغ و تانیث و از صور بر صباحت وجه و کثرت لحم و خوبی چشم و گردن و کوچکی انگشتان و سطبری ساق.
عطارد بر مکه و مدینه و زمین عراق و خراسان و دیلم و بر بازارها و خانهای صورتکاری و بر بساتین و از معادن بر زیبق و

زرنیخ و کهربا و فیروزه و روئینه و آهک و شوره.
و از حبوب و فواکه بر باقلا و ماش و کرویا و کزبره و انار شیرین و انگور و از درختان بر هر درختی که ساق او کوچک باشد.
و بر بقول و قصب و از اغذیه و اشربه هر چه یبوست او بر برودت غالب باشد نه بافراط و حبوب غیر نافع.
و از طعوم هر چه در او دو طعم باشد و از الوان هر چه از دو لون مرکب باشد همچو آسمان کونی.
و از حیوان بر کلاب معلمه و حمیر و بغال و ارانب و هر حیوانیکه کوچک باشد از بری و بحری.
و از مرغان بر کبوتر و چرخ و باز و مرغابی و از اعضاء بر عروق نابضه و زبان و از اسنان بر سن صبی.
و از انساب بر برادران کوچک و از طبقات مردم بر تجار و کتاب و اصحاب دیوان و از طبایع و افعال و احوال بر ذکاء و فطنت و حلم و وقار و عطفت و رأفت و حفظ و حرص بر لذات و کتمان سر و محمدت و رعایت حقوق و ترک بدی و بعد

غور و حرص بر ریاست و ظرافت و اطلاع بر اسرار و حسن تعلیم و حسن صوت و حفظ اخبار و از صور بر حسن قامت که با حمرۀ و خضرۀ زند و ضیق جبهه و غلظ اذنین و حسن حاجبین و فراخی دهن و خفت لحیه و صغر انگشتان ماه بر آذربایجان و موصل و هر موضعی که نمناک بود. و درخت بسیار روید و بر مروارید و بلور و خرز و نقره و سوارها و خواتیم و زجاج و هر سنگی که سفید و شفاف بود.
و از حبوب بر جو و گندم و خیار و خربوزه و هر چه بر ساق بایستد و از اغذیه و اشربه بر هر چه برودت او همچند رطوبت او باشد. و گاهی نافع بود و گاهی مضر
و از طعوم بر ملوحت و تفاهت و حموضت اندك و از الوان بر رقت و بیاض که خالص نباشد و از حیوانات بر شتر و گاو و گوسفند و هر حیوانیکه متأنس بمردم باشد.
و از طیور بر دراج و دجاج و عصافیر و بط و هر مرغیکه بزرگ باشد و از اعضا بر ایسر از بدن و بر گردن و هر دو دست و از اسنان بر سن طفولیت و از انساب بر امهات و خالات و اخوات و از طبقات مردم بر اشراف و حرایر و از طبایع و افعال و احوال بر کذب و نمیمت و اعتنا بر اصلاح ابدان و سعادۀ در معاش.

فصل پنجم در بیان دلالات بروج

بدانکه چون مدت بودن آفتاب در هر ربعی از فلك را فصلی نام نهادند و هر فصلی را ابتدا و وسط و نهایتی بود.
لاجرم فلك را بنابراین بدروازه قسم کردند و هر قسمی را برجی نام نهادند یا خود گوئیم که چون آفتاب را در مدت یکدوره دوازده نوبت با قمر اجتماع واقع میشود و از اجتماع تا باجتماع دیگر ماهی گرفته لاجرم فلك را دوازده قسم

کرده‌اند و هر قسمی را برجی خوانده و هر برجی را بحسب صورتی که از آنجا انگیختند بنامی مخصوص کرده‌اند.
همچو حمل و ثور و جوزا و سرطان اسد سنبله میزان عقرب قوس جدی دلو حوت و هر یکی ازین بروج را بمقدار حرکت آفتاب درو بسی قسم کرده‌اند و هر قسمی را از آن درجه نام نهادند و هر درجه از آن را بشصت قسم متساوی کردند و هر یکی را از آن دقیقه نام نهادند و هر دقیقه را به شصت قسم کردند و ثانیه نام نهادند و هر ثانیه را به شصت قسم کردند و هر قسمی را ثالثه و علی هذا.

رابعه و خامسه تا عاشره حمل خانه مریخ است و وبال زهره و شرف آفتاب در نوزده درجه او و هبوط زحل و او مذکر است و نهاری و حار و یابس و صفراوی و منقلب ربیعی و شمالی و هر که بطالع حمل زاید مربوع قامت و بسیار موی و جعد و غلیظ باشد و مایل بصهوبت،
و گویند بشقرت و اکحل العین.
و بعضی گویند ازرق و سپید رنگ که بسرخی زند و پیشانی برجسته و روی گرد و گردن دراز باشد و کوچک گوش و فراخ چشم و خوب صورت و لب زیرین باریک و اخبار و اشعار دوست دارد و دلیر و گشاده روی و خندان و خود بین بود.
ثور خانه زهره است و فرح او و وبال مریخ و شرف قمر در سه درجه او مؤنث و لیلی و خاکی و سرد و خشک و سوداوی و ثابت و هر که به طالع او زاید دراز بالا و تمام هیئت و ضعیف عقل و شریر نفس و صاحب مکر و خداع و کذب و متلون و کدود بود و گردن و شکم و اطراف او بزرگ و بینی او دراز و پیشانی و دهن فراخ و ابرو کوچک و چشم بزرگ و سیاه و سطبر لب و سیاه مو و اسمر رنگ و بسیار رغبت به زنان.
جوزا خانه عطارد است و وبال مشتری و شرف رأس و هبوط ذنب مذکر و نهاری و گرم و تر و دموی و ذو جسدین و هر که به طالع جوزا بود خوب صورة

و معتدل قامت و متناسب الاعضاء و سبک روح و خوشبوی و کریم الاخلاق و صاحب کتاب و حساب و فلسفه و ادیب و امین و ثابت نظر و حسن العینین و مقرون الحاجبین و باریک گردن باشد.
سرطان خانه قمر است و فرح او و وبال زحل و شرف مشتری و هبوط مریخ و مؤنث و لیلی و منقلب.
و هر که به طالع سرطان بود سلیم الاعضا و غلیظ العظام و صغیر العینین و طویل الیدین و عظیم القدمین و الکفین و واسع المنکبین باشد و سیاه چشم و حافظ نظر بود و بینی و اطراف دندانهای او راست نباشد و موی او باریک بود و اندک مجعد و نیمه اسفل غلیظتر از اعلی بود.
و رنک او اندکی با سیاهی باشد و او را فرزندان بسیار باشد و به غایت متلون بود.
اسد خانه شمس است و فرح او و وبال زحل و درو شرف و هبوط نیست و ثابتست و مذکر و نهاری و حار و یابس و صفراوی.
و هر که به طالع اسد بود خوب هیات و مهیب و غضوب و غیور و متکبر و سخت دل قوی آواز و کریه لقا و شجاع و صاحب مکر و خدعه و بسیار نکاح و اندک فرزند باشد و سینه او فراخ بود و ذرا عین و اصابع او غلیظ و دهن فراخ و ساق باریک و سرخ رنگ که با سپیدی زند و بعضی گفته‌اند با زردی.
سنبله خانه عطارد است و فرح و شرف او و وبال مشتری و هبوط زهره و ذو جسدین و مؤنث و لیلی و سرد خشک و سوداوی.
و هر که به طالع او باشد سلیم الاعضا و مایل بطول قامت و گشاده روئی و سخی النفس و خوشبوی و گندم گون.
و پیش بعضی زرد رنگ که با سفیدی زند و صاحب نطق و بلاغت و دها و حیله و صدق و ادب و حکمت و باوقار بود.
و پیش بعضی سبک سر و بی ثبات و بسیار فکر و غم بود و این بخسب قوت

و ضعف عطارد باشد و لهو و طرب دوست دارد و در عفت و فجور متوسط و بنکاح رغبت کند. اما کمتر
میزان خانه زهره است و وبال مریخ و شرف زحل و هبوط آفتاب و منقلب و مذکر و نهاری و گرم و تر و دموی.
هر که به طالع او باشد صاحب مرتبه یا ادیب یا ندیم یا اهل صنعت بود و معتدل القامت و المزاج و سبط الشعر و حسن الانف.

و بعضـی گوینـد مفرطـح و اشـهل العین و پیش بعضـی اکحـل و روشن روی و خوش خلق و کریم و صـاحب تـدبیر و عقـل و انصاف و سفید رنگ و بسیار شهوت و حریص بر زنا و لواطه.
عقرب خانه مریخست و فرح او وبال زهره و هبوط قمر و ثابت و مؤنث و لیلی و سرد و تر و بلغمی.
هر که به طالع او زاید بسـیار فرزند و باریک و سـلیم الاعضا و کثیر العلل و صغیر الوجه و متوسط العین و واسع الفم و افطس و عریض المنکبین و طویـل الیـدین و ساقین و عظیم القـدمین و بخیل و نمام و شـریر بود و فجور دوست دارد بـد خلق و وقیـح و بسیار حزن باشد.
قوس خانه مشتری و فرح اوست و وبال عطارد و شـرف ذنب و هبوط رأس و ذو جسـدین و مـذکر و نهاری و گرم و خشک و صفراوی.
و هر که به طالع قوس زایـد خوب روی و بلنـد پیشانی و باریک موی و بزرگ شـکم و معتدل اندام و آواز و طویل الفخدین و غلیظ الساقین و سپید رنگ باشد و اندک بسرخی زند.
و بعضـی گوینـد سـطبر مـوی و دراز ریش و افطس و دراز بالاـ و سـریع الحرکـت و بزرگ نهـاد و سـخی و مبـذر و بی فکر و صاحب ادب و بی‌مکر و پاک لباس و متوسط در عفت و شهوت.
جدی خانه زحل است و وبال قمر و شرف مریخ و هبوط مشتری و برج
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۰۲
منقلب و مؤنث.
و هر که به طالع جدی زاید گندم گون و باریک اندام و خشک اعضا و بسـیار موی و کشـیده روی و محاسن و دقیق الفخذین و السـاقین و خفیف المشـی و سـریع النظر و ملول الطبع و ضـعیف الصوت و صـاحب حـدت و بطش و غضب و حیلت و لهو و لعب و قوی بر شداید و بسیار غم و سریع الانقلاب باشد.
دلو خانه زحلست و وبال آفتاب و هیچ کوکب را درو شـرف و هبوط نیست و او ثابتست و هوائی و گرم و تر و دموی و مذکر و نهاری.
و هر که به طالع دلو زاید مربوع قامت باشد و مایل بطول و عالی نظر و صافی لون و گاهی باشد که با زردی زند و سـیاه چشم و سـطبر لـب و پهن روی و سـینه و بزرگ بینی و اطراف و آگنـده گـوشت باشـد و بغـایت عفیـف و سـخی و حریص بزینت و شیرین زبان و خوش محاوره و راغب در جمع مال و ساکن طبع و دلیر بوقت راحت و بد دل بوقت شدت.
حوت خانه مشتریست و وبال عطارد و هبوط او و شرف زهره و لیلی و آبی و سرد و تر و بلغمی و ذو جسدین.
و هر که به طـالع حوت زایـد بزرگ سـر و بسیار موی و تنـگ پیشـانی و فراخ روی و سـفید رنـگ که بـا زردی زنـد و خوب محاسن و نیک بدن و گرد چشم و مربوع قامت.
و گاه باشـد که بر روی او خالی بود و نیک رأی و خوش خلق بود و لطافت و زینت دوست دارد و بنکاح رغبت بسـیار کنـد و فرزندان او بسیار باشد و صاحب ادب و دها و حیله بود و در وفای عهد و تورع و متوسط باشد و با امانت و و دیانت بود و اللّه اعلم
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۰۳
بسم اللّه الرحمن الرحیم

فن هفتم از مقاله چهارم علم خواص

اشاره

که آن عبارتست از شناختن خاصیات موجودات عالم سفلی و منافع و صفات هر یک از آن و چون اصناف موجودات بی‌شمارند و در هر یکی خاصیات بسیار احاطه بدین قسم از قبیل محالاتست.
اما از آنجمله که مفیدتر بود و غرابت در او بیشتر در چهار باب ایراد کنیم إن شاء اللّه تعالی.

باب اول در خواص حیوانات چهار پا

فیل

مشهور آنست که عمر او از صد سال بگذرد و بعضی گویند تا سیصد چهار صد نیز اتفاق افتد و او بغایت کینه‌ور باشد.
و اگر بر یکی خشم گیرد فرصت طلبد تا او را هلاک کند و اینمعنی بسیار ازو مشاهده کرده‌اند.
گویند فیلی را به آب میبردند در بازار بدکان خیاطی خرطوم دراز کرد خیاط سوزنی بخرطوم او فرو برد فیل آن کینه در دل گرفت و چون آب خورد خرطوم خود را پر آب کرده نگاه داشت.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۰۴
همینکه بدکان خیاط رسید آن آب را بر خیاط و شاگردان او ریخت و و جامهای مردم که میدوخت تر گردانید و اینحرکت دلیلست بر قوت حس.
گویند از گربه و موش و خوک ترسد و این گویا بالخاصیه است و بعضی گویند چون در مقام خود باشد با شیر بسیار جنگ کند و گربه چون به شیر مانند است بدآن سبب. ازو نفرت کند و میان او و مار دشمنی باشد بواسطه آنکه مار قصد بچه او می‌کند و چون رنجور شود مار را بخورد شفا یابد و تدبیر صید و تسخیر او آنست که علفی که او دوستدارد در راه گذار او نهد و چون او بیاید و آن علف بخورد صیاد آنجا حفره بکند و همان علف در آنجا نهد فیل بعادت می آید و آن علف زا می‌خورد.
و چون صیاد معلوم کند که او بدان علف آموخته شد بتدریج آن حفره را زیاد می‌کند و علف میریزد تا حفره چنان شود که چون فیل در آنجا رود نتواند باز گردید و آنجا محبوس شود.
پس صیاد دو روز بگذارد تا فیل از گرسنگی و تشنگی ضعیف شود بعد از آن بیاید و در پیش او سوراخی بگشاید و دست در آن سوراخ کند و بر سر و روی او بمالد چندانکه آرام گیرد.
پس آنسوراخ را بتدریج فراخ کند چنانکه فیل روی او را تواند دید و او را علف میدهد و لطف مینماید تا چند روز برآید بعد از آن یکی از فیل بانان جامهای سیاه پوشیده و روی خود سیاه کرده بیاید و چوبی یا سنگی بزرگ بردارد و بروی زند.
پس آن صیاد بیاید جامه سفید پوشیده و آن سیاه جامه را بگیرد و در برابر او را بیندازد و چوب بیاری بر جامه او زند و او را فریاد کند و از پیش صیاد بگریزد.

پس او پیش فیل آید و آب و علف بسیار پیش او نهد و با او لطف بسیار کند و سه چهار روز دیگر او را بدینموال تعهد کند تا الفت مستحکم گردد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۰۵

پس حفره را بگشاید و او را از آنجا بیرون آورد و تعلیم دهد

چه حیله کان بنی آدم نداندبجز مردن کزو بیچاره ماند.

و از خواص اجزای او آنستکه اگر زهره او را خشک کنند و بسایند و در چشم کشند سفیدی را از چشم ببرد.

و اگر بر برص طلا کنند و سه روز بگذارند زایل کند و اگر هفت روز و هر روز پنج درم پیه او بخورند فربه شوند.

و اگر چرک گوش او بخورد کسی دهند یکهفته در خواب نرود و اگر استخوان او بر درخت بیاویزند بار ندهد و اگر بر درخت دود کنند میوه او شیرین گردد و کرم او دفع کند و اگر بسایند و بعسل عجین کنند و بر کلف نهند زایل کند.

و اگر صاحب تشنج را به پوست او بخوابانند شفا یابد و اگر زبل او بصاحب قولنج دهند نیک شود و گویند هر که آن را با خود دارد از درد شکم ایمن بود.

رخ

جانوریست مانند شتر و او را دو کوهان باشد و دندانهای پیشین تیز دارد و هیچ حیوانی ازو نجهد و از اینجهت حکمای هند رخ شطرنج را بدو تشبیه کرده‌اند که او بر همه آلات غالبست و لعاب دهن او و زبل و بول او زهر قاتل است و هر چه در نظر او آید صید کند بواسطه آنکه در دویدن با باد برابری کند.

و اگر کسی ازو بگریزد و بر درخت رود او بیاید در زیر آندرخت بایستد و دم خود را بر مثال مغرفه سازد و در آنجا بول کند و بر بالا اندازد تا بدان شخص رسد هلاک شود.

کرگدن

در جثه همچو فیل باشد اما در خلقت بکاو ماند و او را یک شاخ باشد سر او بغایت تیز در بالای بینی او.

گویند که هیچ سلاح درو کارگر نشود و هیچ حیوانی با او مقاومت نتواند کرد و او بغایت اندک عمر باشد.

بواسطه آنکه ماده او کم زاید و مدت حمل او بسیار باشد و بجز یک بچه

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۰۶

نزاید و بیشتر اوقات آن را نیز بخورد و از اینست که چون هنگام وضع حمل او شود بچه سر بیرون کند و بدن او در اندرون باشد تا مدت شش ماه همچنان قوت خورد تا قوت گیرد.

پس از آن تمام بیرون آید و از پیش مادرش بگریزد.

و بعضی گویند حکمت در آنکه بسیار در رحم بماند آنستکه زبان مادرش بغایت درشت باشد چنانچه بچه تاب زبان آن ندارد و بدان هلاک شود.

و از خواص شاخ او آنستکه اگر صاحب قولنج یا فالج یا تشنج در دست گیرد در حال شفا یابد.

و اگر زنی دشوار زاید چون در دست گیرد بچه ازو جدا شود و اگر آن را بسایند و بخورد مصروع دهند شفا یابد.

زرافه

جانوریست ظریف شکل و غریب ترکیب سر او از سر شتر بلندتر و و خوردتر باشد و گردن او بدرازی گردن شتر الا آنکه او راستست و گردن شتر خم و او را دو شاخ بود بر مثال شاخ آهو سیاه رنگ و گوش و پای او بگوش و پای گاو ماند و دهان و بینی او بدهان و بینی گاومیش و دنب او مانند دنب شتر.

اما از دنب شتر باریکتر و کم موی‌تر بود و تمامت پوست او منقش است بسرخی و سفیدی دستهای او بسیاری از پای او درازتر باشد و او را شتر گاو پلنگ خوانند.

گویند اگر پلنگ با شتر وحشی جمع شود زرافه حاصل شود جاحظ آورده است که شتر وحشی با کفتار جمع شود و حیوانی آید بخلقت شتر و کفتار و آن حیوان اگر نر باشد و اگر ماده چون با گاو و شتر دشتی جمع شود زرافه حاصل آید.

و از خواص او آنستکه سرکین او یرقان را زایل کند و اگر کسی پوست او را با خود دارد خوابهای نیک بیند و دردسر کمتر شود.

شتر

حیوان بسیار منفعتی است و از غرایب خلقت او آنستکه اگر بختی با

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۰۷

بختی جمع شود بچه ناقص خلقت و کوتاه گردن باشد و بغیر از کشتن را نه شاید و اگر لوک با لوگ جمع شود همچنین.

و اگر فحل ترکی با ماده اروانه جمع شود بچه ایشان بهترین انواع شتر باشد و آن را بیسراک خوانند و از شتر عرب نوعیست که آن را مهری خوانند و زعم عرب آنست که آن نتاج شتران وحشی است که از عهد عاد و ثمود وحشی شدند.

و گویند شتر بسیار حقود باشد و چون حقد در دل گیرد خواهد که آن کس را هلاک کند.

آورده‌اند که یکی از امرای عرب شتری را بسیار رنجانیده بود آن شتر کینه در دل گرفته فرصت میطلبید غلام او از آن وقوف یافت و او را اعلام کرد شبی آن شخص آن شتر را در برابر جایگاه خود راست کرد چون شب تاریک شد او قربه پر باد کرده بجای خود نهاد و جامه خود را بر او انداخت و در برابر آن شتر دورتر نشست تا شتر چه خواهد کرد.

شتر برخاست و بر سر آنقربه رفت و هر دو زانو بر آن نهاد و بخفت آن را از آن حال خنده گرفت شتر چون آن آواز شنید و دریافت که حیله کرده سر خود را بر زمین زده میغلطید تا هلاک شد.

و از خاصیت شتر آنستکه اگر استخوان پوسیده او را خرد بکوبند و بآب بیامیزند و بسوراخ موش ریزند موشان هلاک شوند و چون روی کسی زرد شود اگر شش شتر را گرم از شکم او بیرون آورند و بر روی آن کس مالند آن زردی زایل شود و اگر آن را به پزند و قدری کرویا برو ریزند و در آفتاب خشک کنند.

پس از آن یکجزو گشنیز و یکجزو باقلی را پوست باز کنند و خشک نموده کوفته و بیخته برو ریزند و کسی را که ضیق النفس داشته باشد هر بامداد پنجدرم از آن بدهند و در پی آن شیر میش که هماندم دوشیده باشند یکچهار یک بدهند تا بیاشامد شفا یابد و لعاب شتر مست را اگر در خمر بکسی دهند که بخورد

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۰۸

بیخود گردد.

اسب

اتفاقست که بعد از آدمی هیچ حیوانی بهتر از اسب نیست و بهترین اسبان اسب عربیست.

گویند اول اسبی نامدار که در ایام عرب پدید آمد اسبی بود از اسبان سلیمان علیه السّلام و سبب آن بود که قومی از جانب عمان برای ساختن مهمات پیش سلیمان رفتند چون حاجت ایشان بانجاح مقرون شد وقت مراجعت گفتند ای پیغمبر خدا از اینجا تا دیار ما مسافت بسیار است زادی فرمای تا ما را به منزل رساند.

سلیمان علیه السّلام اسبی بدیشان داد و گفت بهر منزل که فرود آئید چندانکه خواهید با او صید کنید که صید ازو نجهد ایشان بهر منزل که فرود میآمدند چندان صید میگرفتند که ایشان را کفاف دهد آن اسب را آزاد نام نهادند چون نام او در عرب منتشر شد آن اسب را بر مادیان خود انداختند و ازو نتاج گرفتند و اسبان عرب از آنوقت بادید آمدند.

و در کتب بیطره مذکور است که غایت عمر اسب تا سی و دو سه سال است اگر گردن و روی او دراز و سینه فراخ و چشم خوب و صافی و شیهه او به آواز خروس ماند آن اسب را عمر دراز بود.

و همچنین اگر میان منخرین او مربعی باشد بر اینوجه:

یا شکلی بر این صورت یا بر اینوجه.

آن اسب بسیار نیک باشد و بسیار بماند و اگر چشم او زشت و قبیح منظر و مختلف خلقت بود عمر او کوتاه بود.

و اسب باید که دراز باشد و پیشانی او پهن و گوش او باید که کوچک باشد و کم موی پیوسته قایم و در تاریکی نیک رود و بیاض چشم او باید همچو مروارید بود و لب بالا اطول از زیرین و باید که دهنش کوچک باشد کم موی و اطراف دندانهای او مایل با داخل دهن و لعابش اندک و گردنش همچو گردن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۰۹

طاووس بود و سینه‌اش بسینه شیر ماند و کتف او شبیه کتف گاومیش و دستهای او دراز و رسغ او کوچک و نزدیک بحافر و جای زین باید که عریض بود و اضلاع او از بالا مستقیم و از زیر منحنی بود و بر ران او باید که گوشت بسیار بود و حوافر او باید که بیک رنگ باشد و سخت و اصل الوان خیل چهارند: ادهم، کمیت ابیض، اصفر و ابیض از همه بهتر بود.

و گفته‌اند اگر کسی بر اسب سفید که هر دو گوش او سیاه بود بنشیند پیوسته ظفر یابد و هر چه طلب کند حاصل شود.

و نیز نقلست که ملکی از ملوک عجم را اسبی بود زرد خالص که پیوسته برو نشستی و بجنگ رفتی تا بر همه ممالک مستولی شدی و اسب سبز رنگ هم به جنگ بفال دارند.

و بعضی گفتند ایمن خیول آنست که موی گردن و دنب و سینه و قوایم و روی او همه سفید باشد.

و گفته‌اند اگر کسی بر اسبی که روی و هر دو زانو و بیشتر بدن او سیاه باشد حرب کند زود کشته گردد.

و گویند در میان بعضی از کردان اسبان باشند که ایشان را بر پیشانی شاخ های خرد باشد و آن را بفال نیک دانند.

و از خواص اسب آنستکه از شیر برمد نقل است که چون محمد بن سلمه با لشکری قصد بلاد روم کرد و بسیاری از شهرها بگشود ملک روم لشکر گران ترتیب داد و آهنگ او کرد.

محمّد بن سلمه بر کثرت ایشان وقوف یافت رسولان را فرستاد و ایشان را بسخن مشغول کرد و باطراف بلاد اسلام فرستاد هر جا که پوست شیر بود همه را جمع کرد فرمود تا اسبان را بیاوردند و آن پوستها را بر پشت آنها بستند چون رومیان صف راست کردند بفرمود تا اسبان را در پیش صف به راندند اسبان کفار چون شیر بدیدند به رمیدند و آشوبی در میان ایشان افتاد

و جمله بهزیمت رفتند و لشکر

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۱۰

اسلام بر ایشان غلبه کردند.

و آورده‌اند که در حرب قادسیه چون لشکر عجم جسر را بریدند عبد اللّه لیثی بکنار جوی آمد و اسب را برانگیخت و از نهر قادسیه که عرض آن چهل گز بود بجهانید.

لشکر عجم چون آن را مشاهده کردند پنداشتند همه اعراب بر آن صفت‌اند و اسبان ایشان همچنان بترسیدند و روی بگریز نهادند. و بهترین اسبان به حسب رنگ کمیت است و سیاه.

و اگر خواهد که از مادیان کره به رنگ مطلوب آورد اسبی بر آنصورت نقش کند و چون اسب را آبداده باشند و خواهند که فحل را بر مادیان اندازند آن صورت را در برابر هر دو بدارند. چنانکه چشم هر دو بر آنصورت افتد البته کره ید آن صفت آید.

و حکمای ما تقدم این تجربه کرده‌اند و در خانهای خود صورتهای خوب کشیده و در وقت مجامعت در آن نگاه کرده‌اند و فرزندان ایشان بدان صورت بوده‌اند.

و اگر سنب اسب را بر زنی که بار دارد دود کنند بچه ازو بیفتد و اگر سرکین اسب را بر جراحت نهند خون باز ایستد و اگر در زیر آستان نهند موش در آنخانه نرود و اگر پیه او را بر دمل نهند سوراخ کند.

استر

بیشتر در بلاد شیروان و بردع و ارمنیه و روم باشد و در اندلس از بلاد مغرب استران هستند که مثل آن به رنگ و رفتار و شکل در هیچ جا یافت نشود و آن جزیره است که طول و عرض آن سه شبانه روز است و در آنجزیره هیچ حیوانی موذی همچو شیر و گرگ و مار و کژدم نباشد و اگر از جای دیگر برند بمیرد.

و از خواص استر آنستکه اگر باره از پوست او باریم گوش بر بازوی زنی بندند تا آن با وی باشد هرگز بار نگیرد و اگر عرق استر را بر پاره پنبه بگیرند هر زنیکه آن را بخورد بار نگیرد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۱۱

و اگر لعاب گوش استر را در خمر بکسی دهند بی‌خود گردد.

خر اگر جگر او را بریان کنند و بناشتا بصاحب صرع دهند سود دارد و اگر سرکین او را در وقتی که بیندازند بگیرند و بفشارند و آن آب را در بینی چکانند رعاف بر طرف شود.

و اگر از ذنب او وقتی که بر ماده جهد یک تار موی بگیرند و بر خود بندد شهوت انگیزد.

و اگر از پوست پیشانی بمقدار عصابه بردارند و بر پیشانی مصروع بندند دیگر او را صرع نگیرد.

و اگر مغز او را با دهن الغار بیامیزند و در گرمابه بر پشت و زانو مالند درد پشت و زانو برود،

و اگر سرگین او را با قدری رکوی کتان بسوزانند و با سیاهی بن دیگ و نمک بیامیزند و بر جراحت افشانند خون منقطع شود و ریم نکند و زود خشک شود.

گاو

منافع او بر خلق پوشیده نیست و آنچه گویند که زمین بر پشت گاو است بمعنی آنستکه بدو آبادانست و نیز شاید که حق تعالی در میان آب گاوی آفریده باشد چنانکه زمین بر پشت او بود و زیر آن گاو ماهی که از آن گاو بزرگ‌تر باشد چه گاو بر پشت او بود چه زمین همچو کوئیست در میان آب.
و حینئذ چنین گاو و ماهی در میان آب ممکن باشد و قدرت حق تعالی همه ممکنات را شامل. و اصناف او بسیارند:
صنفی از او آنستکه چهار شاخ دارد و بر مادیان جهد و این در بلاد روم باشد.
دویم آنکه در بدخشان و اندجان صنفی باشند که بر کوهان و دنب ایشان موی بسیار باشد و آن را بر گردن اسب و بر سرهای نیزه‌ها بندند و آن را پرچم خوانند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۱۲
و ایشان را با کمند صید کنند و از خواص گاو آنست که اگر گوشت ران و کوهان او را در جائی کنند و سر آن را محکم بگیرند بعد از چند روز زنبور انگبین شود.
و اگر از آن گاوان گاوی سه ساله که فربه و تندرست باشد بگیرند و در خانه برند که ارتفاع آن بمقدار ده گز باشد و دست و پای او را بر بندند و سر او را بکوبند تا بمیرد چنانکه هیچ خون ازو نرود،
پس او را آنجا بگذارند و در آن خانه را با منافذی که باشد استوار بگیرند چنانکه هوای مخالف در نرود و بیست روز بگذارند بعد از آن از سطح آن خانه سوراخی خرد بگشایند آن خانه پر از زنبور عسل شده باشد.
و گفته‌اند آنچه از دل او تولد کند عسل پاکیزه و نیکو دهد و همچنین هر چه از هر عضو او متولد گردد بر حسب مزاج آن عضو باشد و هر که را خون از بینی آید سرکین گاو گرم بر پیشانی او بندند خون باز ایستد و خون او را بر هر جراحتی که مالند خون باز ایستد.
اگر زهره او را بخانه مورچه فرو ریزند مورچگان هلاک شوند و اگر آهنی یا آبگینه در پای کسی رود سرکین گاو را به روغن بجوشانند و بر آنجا نهند بیرون آید.

گاو میش

- خاصیت او آنستکه در آب فرود رود چنانکه کسی نداند که کجاست مگر باثر نفس که چون بر دمد آب از آنجا برجوشد.

گاو کوهی

که آن را گوزن خواند و او هر سال شاخ خود بیندازد و چون سال اول شاخ او بیفتد سال دویم که برآید دو شاخ بود سال سیم سه شاخ هم چنین هر سال یک شاخ زیاد کند تا شاخهای او بر مثال درختی گردد و گویند چون شاخ او بیفتد شاخ جانب راست پنهان کند.
چه داند که درو منافع بسیار است و او بطبع دشمن افعی و جمله حیات بود پیوسته طلب سوراخ افعی کند و او را از آنجا بحیله بیرون آورد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۱۳
و چون آن را خورده باشد سرطان با برگ زیتون طلب کند و در عقب آن بخورد تا از غایله زهر ایمن گردد،
و از اینجا گفته‌اند که سرطان افعی گزیده را سود دارد و عمر او بسیار باشد چنانکه عمر زاغ سیاه و آواز نای و سماع دوست

دارد و صیادان ایشان را به نای و دست زدن بسیار صید کنند.
و از منافع او آنستکه اگر قضیب او را خشک کنند و بافعی گزیده دهند نافع باشد.
و اگر شاخ او را بسوزانند و با کتیرا بیامیزند و کسی را که اسهال دموی باشد یا در امعا قرحه بود یا در مثانه یا سیلان رطوبت یا یرقان باشد بدهند سود دارد و اگر شاخ او را با گوگرد در خانه دود کنند مار و کژدم و پشه از آن جا بگریزند.
و اگر خصیه او را نمکسود کرده خشک کنند و با صمغ سرو یا صنوبر در خانه دود کنند مار و جمله حشرات موذی از آنجا بگریزند.
و اگر شاخ او را بر زنی که دشوار زاید بیاویزند بآسانی بار نهد.

گوسفند

- اصناف او بسیار است بعضی بغایت بزرگ باشند و بعضی بسیار کوچک چنانکه از گربه زیاده نشود و بیشتر آنند که متوسط باشند و صنفی آنند که دنبه ایشان چنان بزرگ باشد که از رفتن باز مانند و از برای آن گردونی بسازند و دنبه را بر آنجا نهند و گردون را بریسمان در کمر او بندند تا گرداند و علف خورد و گاه باشد که ببرند و تدبیر جراحت کنند.
و در روم نوعی از گوسفند است که شاخهای بسیار دارد و در سالی سه بار بزاید و گویند اختلاف الوان گوسفند از آبهای مختلف باشد و مشهور است که در ولایت اقلید جوئی چند است. که اگر بعضی از آن آب خورند همه سیاه باشند و اگر از دیگری خورند همه سفید باشند و گویند در زیر زبان فحل نگاه کنند تا رگهای او چه رنگ دارد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۱۴
بچه بهمان رنگ آرد.

آهو

چند نوعست بهترین آنها آنستکه در بلاد تبت و کشمیر باشند و مشک از آن بود.
و بعضی گویند آن جانوری دیگر است بر هیات آهو یا بزرگتر ازو و او را یکشاخ باشد بر میان سر چون هنگام گشن باشد ناف او بسبب اجتماع خون آماس کند و او از غایت درد آب و علف ترک کند و چندان بغلطد که آن ناف ازو جدا شود و آنخونی باشد تیره رنگ چون سال بر او بگذرد و خشگ شود مشگ گردد.
پس اهل تبت بر آنصحراها بیرون روند و نافها بر چینند و میان آهو و کبک از راه طبع دوستی بود و هر جا که آهو باشد کبک آنجا میل کند و با یکدیگر انس گیرند.
گویند که یکی از صیادان کبک این سخن از حکیمی شنید از پوست آهو جامه بشکل آهو از برای خود ترتیب داد و در کوهسار میگردید و کبک بسیار برو جمع میشدند و او چندانکه می‌خواست از ایشان بآسانی صید میکرد روزی گرگی او را بدید پنداشت که آهوست قصد او کرد و از غایت خوف برجست که بگریزد و آنجامه ازو بیفتاد گرگ ازو بگریخت و کبکان برمیدند و دیگر او را صید ایشان میسر نشد. موی او عسر بولرا بگشاید و مشک او تقویت دل و دماغ و نشف رطوبت کند و بیاض چشم را جلا دهد و او تریاق سمومست اما روی را زرد کند و اگر در طعام بسیار بکار دارند بخر بدید آید.

شیر

- جانوریست مهیب و بشجاعت موصوف و هیبت او در دلها متمکن.
و ازینجا بود که أمیر المؤمنین علیه السّلام را اسد اللّه نام کردند و گویند گردن او یک استخوانست و بواسطه آن التفات بچپ و راست نتواند کردن و در استخوانهای او مغز کم باشد و در دست راست او اندک سستی بود و ازین سبب هر چه گیرد بدست چپ گیرد و از غایت حرارت پیوسته در تب بود و از آواز خروس سفید و آواز
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۱۵
طاوس بگریزد و متعرض زن حایض نگردد و از آواز او همه حیوانات بگریزند الاخر که از ترس نتواند گریخت.
و از خواص اجزای او آنستکه هر که دندان او با خود دارد از درد دندان ایمن بود و هر که زهره او بیاشامد دلیر گردد و از صرع و داء الفیل ایمن باشد و گوشت او صاحب فالج و استرخا را سود دارد.
و اگر در میان جامها نهند بتک نزند و اگر پیه او را گداخته با توت بیامیزند و در اندام مالند هر که او را بیند بترسد و اگر پیه او را بر سوخته نهند نیک شود و اگر در دست مالند دفع سرما کند.

پلنگ

- اگر آدمی را بر فراز خود بیند قصد او کند و اگر فروتر بیند معترض او نشود و او بجز صید خود نخورد و هر گاه صید کند سیر بخورد و سه شبانه روز بخسبد.
و گویند چون بیمار شود جائی که سوراخ موش باشد بیفتد چنانکه موش پندارد که مرده است چون موش از سوراخ برآید بگیرد و بخورد شفا یابد.
اگر کسی پیه کفتار بخود بمالد و در بیشه پلنگ رود چون بوی او بمشام پلنگ رسد او را منقاد شود و پیه پلنگ هر جا که دود کنند هر موش که در آنحوالی باشد گرد آید و صاحب فالج را پیه او بغایت سود دارد و هر کسی را که پلنگ زخم زند از موش نگاه باید داشت. چه اگر بول موش برو آید بجزم هلاکشود
و بنابرین جهت پلنگ گزیده در میان آب چهار چوب فرو برند و در آنجا جائی ترتیب دهند تا نیک نشود از آنجا بیرون نیارند.
گویند شخصی را در میان آب جائی ساخته بودند موش‌گیری از بالای او می‌پرید و موش زنده در منقار داشت همینکه برابر او رسید موش بول رها کرد و بر آنشخص آمد در دم هلاک شد.

ببر

جانوریست در زمین هند و حبشه بسیار باشد و شیر و پلنگ ازو بگریزند
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۱۶
او هیچکس را منقاد نشود و کسی او را زنده نتواند گرفت و در صید او انواع حیلها کنند عاقبت زنده صید او نتواند کرد مگر آنکه بچه او را.
و از خواص او آنکه اگر زهره او را بآب پیاز بیامیزند و بصاحب سرسام و بر سام طلا کنند شفا یابد.
و اگر کعب او را پیک بر پای خود بندد هر چه رود مانده نشود. نشستن بر پوست او حب القرع را دفع کند.
و اگر بدان صاحب شطر الغب را دود کنند زایل شود و اگر بفضله او دود کنند جمیع هوام بگریزند الا مورچه.

فهد

مشهور آنستکه چون پلنك با ماده شير جمعشود فهد حاصل آيد و او را دو صنفست يكى بزرگ جثه و كوتاه دنب دويم كوچك جثه و دراز دم و هر دو صنف وحشى‌اند.

اما بتعليم مؤدب شوند و صيد بياموزند و در بزرگى تعليم ايشان آسانتر بود بخلاف باز و چرخ و او را بچند چيز صيد كنند اول بآواز خوش كه آواز خوش را بغايت دوست دارد.

و دوم بشراب و آنرا در جائى كه آبخور او باشد بريزند و او بخورد و مست شود و همانجا بخسبد.

سيم آنكه او را بسيار بدوانند تا خسته شود پس او را بگيرند هرگاه بيمار شود گوشت خر گور بخورد نيك شود.

و اگر زهره او را با نمك و عسل معجون كنند و بر جراحتى كه خون ازو باز نايستد ريزند در حال بايستد.

و اگر صاحب نقرس پيه او بر پاى مالد سود دارد و خون او را با سركه بياميزند و به پاى طلا كنند همين فايده دهد.

گرگ

- در دويدن با باد برابرى كند و او را در گرفتن گوسفند مكر بسيار باشد.

و هرگاه خواهد بداند كه گوسفند كجاست بر بالاى بلندى رود بانگ كند سكان شبان چون آواز او بشنوند بانگ كنند و او در پى آواز سكان برود و چون نزديک رمه آيد بانگى ديگر كند سكان قصد او كنند جفت او از طرف ديگر رود و گوسفندى را در ربايد و در آخر هر دو با هم يكجا روند و گوسفند را قسمت كنند و ديگر قصد رمه نكنند مگر بوقت صبح كه سكان در خواب باشند.

گويند هرگز جز دوازده گرگ يكجا جمع نشود و بدين سبب بعضى سال را ذئب خوانند چه او زياده از دوازده ماه نباشد.

گرگ در يكسال جز يكبار جماع نكند بوقت آنكه با ماده جمعشود رحم او قويتر از سك فراهم آيد چنانكه هر دو اگر كشته شوند از يكديگر جدا نشوند.

گويند اگر آدمى را بينند پيش از آنكه آدمى او را بيند متحير و مبهوت شود چنانكه هيچ نتواند گفت.

و اگر آدمى ازو بترسد او قصد آدمى كند و اگر بانك برو زند و تجلد نمايد بگريزد و گويند در بعضى از سواحل گرگان هستند كه ماهى خورند و مترصد باشند تا صياد ماهى بيابد و از آنجا ايشانرا طعمه دهد.

اگر ندهد خرابى كنند و ديگر او آنجا نتواند آمد.

و در بعضى از بلاد روم گرگان هستند كه دندانهاى ايشان از الماس تيزتر بود گويند ايشان آهن و هر سلاحى كه باشد از زره و جوشن و غير آن بخايند و نرم كنند.

و از خاصيت گرگ آنستكه از حرارت اندرون او همه استخوانهاى مصمت گداخته گردد اما دانه خرما را هضم نتوانند كرد و گرگ ماده را بحمق نسبت كنند يكى از حماقت بچه خود را بگذارد و بچه كفتار را شير دهد.

و حكما گفته‌اند كه ميان گرگ و گوسفند بعد از موت هر دو نيز عداوت باشد:

دليل آنكه اگر بر ربابى دو روده بندند يكى از امعاى گرگ و ديگر از

امعای گوسفند آواز ندهد.
و اگر از پوست گرگ طبل سازند چون آن را بزنند همه طبلها که از پوست گوسفند بود بدرد.
و اگر پوست گرگ در دکان کسی که طبل یا دف سازد دود کند جمله طلبها و دفهائی که در آنجا باشد بدرد.
و اگر زبان یا پوست گرگرا بر کودکان بندند صرع از ایشان دفع کند و اگر سر او را از برج کبوتر بیاویزند گربه کرد آن نگردد و هیچ جانور موذی کبوتر را زحمت ندهد.
و اگر خون گرگرا با روغن خوک بیامیزند و در گوش چکانند گرانی گوش را زایل کند.
و اگر کسی دندان گرگ یا چشم یا پوست او را با خود دارد بر خصم غالب شود و مردم او را دوست دارند.
و اگر دنب گرگ در دهی در زمین پنهان کنند گرگ در آن ده نرود.

کفتار

- مشهور است که یکسال نرست و یکسال ماده و هرگز بیمار نشود و بمرگ خود نمیرد و هرگز تنها بجای خود نرود و با مردم انس نگیرد و آن را بر خوردن گوشت آدمی شرهی باشد.[۲]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج۵ ؛ ص۳۱۸
انکه گور او را بشکافد مرده را بخورد و هر که زبان کفتار با خود دارد سگان برو بانک نکنند.
و اگر زنی دشوار زاید پای کفتار بدو نمایند یا زیر پای او نهند در حال بار نهد.
و اگر سرگین کفتار بر کسی آویزند که خایه او آماس کرده باشد در حال آماس فرو نشیند.

خرس

- از عجایب او آنستکه چون ماده او بار بنهد گوشت پاره بود که برو هیچ صورتی نباشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۱۹
پس او آن را برمی‌دارد و مینهد تا مفصل او بدید آید و صورت او تمام شود و او باز گونه به درخت رود.
و اگر نشتر خرس بر کودک بندد کودک بشب نترسد بوقت و دندان برآوردن بیمار نشود و اگر پیه او با سرکه بخورند سپرز باز جای رود.

خوک

- گویند او با نر جمعشود و این معنی با هیچ حیوانی نیست الا درو و در خر و او را در سفاد غلوی تمامست و جاحظ در کتاب طبایع حیوان آورده است که از اهل ثقهٔ شنیدم که بیست خوک خریرا پیچیده بودند و یکان یکان با او جمع شدند اگر خربق سیاهرا بکوبند و بآب بیامیزند و گرد کشت زار بریزند خوک در آن نرود و اگر آبی را بجوشانند و آن آب را در زمین بریزند خوک همه زمین را بشکافد.

سک

- بهترین او آنست که سینه او پهن باشد و قوایم او راست و در زانوی او کژی نباشد و خرد سر بود و دراز گردن و ازرق چشم و نرم موی و حدقه و پیشانی او بیرون آمده باشد و مویهای زیر گردن او یکان یکان باشد و بر روی او موی اندک بود و دستهای او باید کوتاه‌تر بود تا بر بالا دویدن برو آسان بود و خرگوش را زود صید کند و بهترین چیزیکه بدو دهند نان خشک باشد و اگر روغن گاو بخورد او دهند زود فربه شود.

و گفته‌اند که پیر را جوان کند و از خواص او آنستکه ولی نعمت خود را را بشناسد و نام خود را بداند و بغیر از در ولی نعمت نرود و اگر برانند باز آید.

و اگر گرسنه دارند صبر نماید و همه شب زنده دارد و آواز او بشب بیشتر رود و هر که زبان سک را خشک کند و بر موضعی که سک گزیده باشد پراکند زود نیک شود و هر که زبان او را در زیر کفش دارد هیچ سک بروی بانک نکند.

روباه

- حیله او بسیار است یکی از آن جمله آنکه چون آدمی در جائی رود و او را مجال گریز نباشد خود را پر باد کند و پایها در هوا بیفتد چنانکه مردم

پندارند که مرده است.

لیکن این حیله با سک نتواند کرد زیرا که سک مرده او را دوست دارد و زنده را از مرده بشناسد اما سک را در دویدن بازی دهد و از چپ و راست برود چندانکه سک خسته شود.

و اگر گرسنه شود و صیدی نیابد بخرمنها و جایگاهی که آنجا مرغان دانه چینند رود و خود را مرده سازد تا مرغان که مردار خوارند از هوا فرود آیند و بر سر او نشیند و او صبر کند تا ایمن شوند ناگاه در جهد و او را صید کند و میان او و مار دوستی باشد و در سوراخ روباه مار باشد.

و از حیلهای دیگر او آنستکه چون کیک یا شپش در او بسیار افتد نمد پاره در دهان گیرد و میان آب رود بایستد و آهسته آهسته خود را فرو برد تا کیکان همه درو جمعشوند.

پس سر را نیز اندک فرو برد تا کیکان همه در آن نمد پاره جمعشوند پس آن نمد پاره را در آب اندازد و بیرون آید و دیگر آنکه خانه خود را هفت در بسازد تا اگر دری یا زیاده برو گرفته شود از درهای دیگر بیرون آید.

و دیگر آنکه چون خواهد که خارپشت را صید کند خارپشت سر خود بکشد و خود را بر مثال گوئی سازد و روباه از بسیاری خارهای او قصد او نتواند کرد بر پشت او کمیز کند همین که اثر کمیز باندرون خارپشت رسد بگشاید و مبسط سازد روباه بر شکم او نشیند و گوشت او را تمام بخورد و چون بکشت زار رسد در میان کشت زار بغلطد و بسیاری از آن بر کند و خرابی کند و آن علت مشهور که در زنخ پدید آید بدین سبب داء الثعلب خوانند.

و بعضی گفته‌اند بنابر آن داء الثعلب خوانند که روباه را این علت بسیار افتد و ارسطو در کتاب خواص آورده است که روباه داند اگر گرگ از پیاز دشتی که آن را عنصل خوانند بگریزد لا جرم بر در سوراخ خود جمع کند تا گرگ گرد او نگردد.

و اگر گرگ قصد او کند عنصل در دهن گیرد گرگ ازو بگریزد. پوستین او سه نوعست:

یکی سرخ که آن را بر طاس خوانند دویم زرد سیم سیاه و این از همه گرم تر باشد و جوانان را زیان دارد و اگر زهره روباه در

زر مالند مس گردد و اگر دندان او را در برابر دندانی که درد کند آویزند درد ساکن شود.

بوزینه

- چند صنفست بعضی از ایشان خرد باشد و بعضی بزرگ و بعضی را سر و روی و دندان بسک ماند هر وقت که شیر قصد ایشان کند همه جمع شوند و بانک همی کنند و سنک میاندازند تا شیر بگریزد و ایشان را چنان تعلیم کنند که در صنعتهای مشکل مدد کنند و در دکانها متاع نگاه دارند.
گویند در بعضی از سواحل عمان نوعی از بوزینه هستند که تمامت اعضا و جوارح ایشان بآدمی می‌ماند.

گربه

- گویند اگر سرکین گربه را دود کنند جنین از رحم مرده بیفتد و اگر آب سداب بر سر گربه ریزند دیوانه شود.
و اگر زهره گربه سیاه و زهره مرغ سیاهرا با توتیا بیامیزند و در چشم کشند هر چه بر دیگران پوشیده باشد آنکس بیند.
و اگر زهره گربه سیاهی را با نیم درم روغن زیت بیامیزند و در بینی صاحب لقوه چکانند نیک شود.

خرگوش

- هر که گوشت خرگوش را با خود نگاه دارد از سحر و چشم بد ایمن باشد.
گویند اگر زن باردار از گوشت او بخورد فرزند شکافته لب آید و اگر زنی آبستن نشود بعد از پاکی از حیض انفحه او را سه روز پیاپی هر روز نیمدرم با سرکه تناول کند رحم او از رطوبت پاکشود و آبستن گردد.
و اگر مقدار یک باقلا از آن با شراب بخورد تب ربعرا ببرد و گوشت او مصروع را نافع بود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۲۲
اگر کسی را تیر زهر آلود رسیده باشد خون او را با شراب بخورد نیک شود اگر پیکان یا خار در درون کسی مانده باشد انفحه او را با خطمی و زیت بیامیزد بر موضع جراحت نهد بیرون آید.
و اگر سرکین او را با سرکه طلا کنند کلفرا ببرد و زنی که سرکین او را با خود دارد آبستن شود.
و اگر کسی را که دندان درد کند دندان او را بدآنطرف که درد کند بیاویزند درد ساکن شود.
و اگر زهره او را در شراب بکسی دهند بی هوش شود تا سرکه بحلق او نریزند بخود نیاید و هر زنی که رحم او را پخته بخورد آبستن شود و اگر آنرا خشک بسایند و بزن حامله دهند فرزند او پسر آید.

خارپشت

- گویند او را با مار عداوتی ذاتی بود و مار را هر جا که بیابد بکشد.
و در تاریخ آورده‌اند که چون عرب سیستان را فتح کردند بر آنجمله عهد کردند که ایشان دیگر خارپشت نگیرند و نخورند از بهر آنکه او دشمن مار افعی است و افعی در هیچ دیار بیشتر از آنجا نباشد.
و اگر در آنجا خارپشت نباشد کسی از زحمت افعی ایمن نتواند بود.
و از خواص او آنستکه پیش از آمدن باد از آن واقف شود بنابراین سوراخ خود را دو در کند یکی مقابل شمال و یکی مقابل

جنوب و هرگاه که دانـد باد جنوب خواهد آمد آن در که مقابل جنوب بود محکم کند و در جانب دیگر نیز همچنین و گویند در قسـطنطنیه شخصی بود که مردمرا از جستن باد خبر دادی و مردم او را تعظیم کردندی و از حکما شمردندی و سبب آن بود که در خانه او خارپشتی مقام داشت هرگاه در شـمال بسـته دیدی گفتی باد شمالی خواهد آمد و هرگاه در جنوبی بسته دیدی گفتی باد جنوب خواهد آمد و زنی که زهره او و او را بخورد بار گیرد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۲۳

و اگر جنین در شـکم مرده باشـد فرود آیـد و هر که بر بسـتر کمیز کنـد گـوشت او سود دارد و اگر چشم راست او را خشـک کنند و در شیر و روغن کنجد بجوشانند و در انائی مرشح کنند و مدتی بگذارند. اگر در چشم کشند در شب همچنان بیند که در روز و اگر چشم او را بازیت بجوشانند و قطره در گوش کسی که او را خواب نیاید بچکانند در حال بخسبد.

باب دویم در طیور

عنقا

- که آن را بپارسـی سـیمرغ گوینـد او را در جهـان نـام هست امـا نشـان نیست و هر چیز را که وجود او نادر بود بعنقای مغرب تشبیه کنند.

و در بعضـی از تفاسـیر آوردهانـد که در زمین اصـحاب رس کوهیست بس بلنـد بهر وقـتی مرغی بس عظیم بـا هیـاتی غریب و پرهای او الوان مختلف و گردنی بافراط دراز که او را بدآن سـبب عنقا گفتندی و هر جانوریکه در آن کوه بودی از وحوش و طیور صید کردی. و اگر صـیدی نیـافتی از سـر کوه پرواز کردی و هر جا کودکی دیـدی برداشتی و چون آنقوم ازو بسـیار در رنج بودند پیش حنظلة بن صـفوان رفتند که پیغمبر ایشان بود و ازو شـکایت کردند حنظله دعا کرد حقتعالی آتشـی بفرسـتاد و آن مرغ را بسوخت.

و زمخشـری در ربیع الابرار آورده است که حقتعالی در عهد موسـی علیه السّـلام مرغی آفرید نام او عنقا او را چهار پای بود از هر جانب دو و روئی مانند روی آدمی و او را همچو او جفتی بیافرید و أیشان در حوالی بیت المقدس بودندی و صید ایشان از وحوش بودی. و با موسـی علیه السّـلام انس داشـتندی چون موسـی علیه السّـلام بدار بقا پیوست ایشان از آنزمین نقل کردند و بزمین نجد فرود آمدند و پیوسته کودکان را میبردند و

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۲۴

و طعمه میساختند چون خالد بن سـنان العبسی بتشریف نبوّت سرفراز گشت اهل حجاز و نجد از آن مرغ شکایت کردند او دعا کرد حقتعالی بـدعای خالـد بن سـنان نسل ایشان را منقطع کرد و جز نام ایشان در جهان نمانـد و بعضـی گوینـد بدعای حنظله ایشان را ببعضـی از جزایر محیط انداخت و در آن جزایر فیل و کرگدن و ببر و جاموس و بیشتر حیوانات باشند لیکن او جز فیل را صید نکند و اگر فیل نیابد تنین یا ماهی بزرگ صید کند و دیگر حیوانات را بواسطه آنکه مطیع اویند متعرض نشود.

شتر مرغ

غریب خلقتی است و بیضه بعضـی از ایشان چنان بزرگ باشـد که مقدار دو رطل آب گیرد و بعضـی از عرب بیضه او را خالی کرده پر آب سازنـد و ثقبه او را اسـتوار کرده در زمین دفن کننـد و آن موضع را نشـان کننـد تـا چون آنجا رسـند و آب نیابند

بر گیرند و بیاشامند.

گویند اگر مدتها بماند آب او کم نشود و متغیر نگردد و هیچ مرغی بیش از او بیضه ننهد و چون بر بیضه نشیند و بیضه‌ها بقطار راست کند و ساعت بساعت بر یکی نشیند تا آنگاه که از همه بیضه‌ها بچه بیرون آید و مادر و پدر ایشان را غذا ندهند بلکه باریتعالی پشه بسیار بفرستد و ایشان دهن باز کنند تا پشه در دهن ایشان جمع شوند ایشان آنرا طعمه سازند و چون شتر مرغ بر بیضه نشیند اگر از پی طعمه رود و جای دیگر بیضها بیند از شتر مرغ دیگر بر آن نشیند و از آن خود را فراموش کند بدین سبب عرب او را بحماقت نسبت کنند و گویند فلان احمق من نعامه از جمله خواص او آنستکه سنک و آهن در معده او بگدازد و آتش نیز فرو برد.

عقاب

نوعی ازو آنستکه از بامداد تا شب از برای طعمه طیران کند و پیوسته گرسنه باشد چون سال او بسیار شود و پیری در او اثر کند منقار زیرین خود بر کند تا از کسب طعمه باز ماند و بدان سبب هلاك شود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۲۵

و نوعی دیگر که در سواحل مسکن دارند چون بچه آرد در برابر آفتاب نگاهدارد اگر بچه بآفتاب نگاه تواند کرد او را نگاهدارد و اگر چشم باز نتواند کرد او را از بالا فرود اندازد تا هلاك شود و از خواص او آنست که اگر بوی خوش بمشام او رسد در حال بمیرد و هرگاه ماده او را وقت بیضه نهادن آید و از آن در زحمت باشد بزمین هند رود و آنجا سنگی باشد مانند کوهی و آن سنك مجوف بود در درون او چیزی باشد اگر بجنبانند صدا کند بر سر آن سنك نشیند از خاصیت آن سنك در حال بیضه نهد و آن سنك جهت ولادت زنی که دشوار زاید بغایت نیکست و از غرایب او آنستکه چون پیر شود و طیران بر او دشوار گردد و چشم او تاریک شود چشمه آب صافی طلبد و بر بالای آن چشمه پرواز کند و چندان ببالا رود که پرهای او بسوزد و بیفتد و در آن چشمه غوطه میزند و غوك و کرم خورد و چندان در آن چشمه میماند که پرهای او برآید و نور چشم او معاودت کند و بحال اول باز آید و حکمای هند حیلتی که از برای درازی عمر کنند چنانکه در علم دم بیاید از اینجا گرفته‌اند.

کرکس

- در قوت و سبعیت و طیران بعقاب مشابهت دارد و در میان مرغان هیچ مرغی کم آزارتر ازو نباشد و ازین سبب عمر او بغایت دراز باشد و هر وقت که خواهند او را صید کنند مردار را زهر آلود کنند و در جائیکه نظر او در آن بیفتد بیندازند تا او بخورد و بمیرد و چون آشیانه سازد برك درخت چنار در زیر آشیانه خود بنهد تا خفاش که دشمن اوست قصد بیضه او نکند زیرا که خفاش گرد درخت چنار نگردد و زهره کرکس درد چشم را سود دارد و اگر زهره او را با عسل بیامیزند و در چشم چکانند خارش چشم زایل کند.

همای

- مشهور است که هر که همای بر سر او سایه کند بلند قدر و سعادتمند شود او را بواسطه آنکه استخوان دوست دارد کاسر العظام گویند و او گوشت سک بچه دوست دارد از برای آنکه طبیعت او موافق طبیعت سک باشد و پیوسته در آشیانه

او سک بچه باشد. گویند او سه بیضه نهد از دو فرخ بیرون آید و از یکی سک بچه و حقتعالی معده او را چنان آفریده که استخوان در او در حال آب شود.

باز

- گویند اگر کسی را داروی مهلک داده باشند گوشت باز بریان کرده بدو دهند مندفع شود و اگر مقدار ده درم سرگین او را با اشنه بجوشانند و صاف کرده بزنی دهند و چون بیاشامد با او مجامعت کنند در حال آبستن شود.

شاهین

و

چرخ

و

باشه

- هر زنیکه حیض او بسیار آید اگر گوشت یکی از اینها را بجوشانند و زیره بر آن افشانیده بخورد از حیض پاک شود.

زاغ

- هر که مغز زاغ سیاه با سرمه بیامیزد و در چشم کشد تا اثر آن سرمه در چشم او باشد خوابش نیاید و اگر زهره او با روغن یاسمین در قضیب مالد با هر که مجامعت کند او را دوست دارد.
هر که خایه زاغ سیاه در زیر سرگین اسب نهد و چهل روز بگذارد تا تمام آن سیاه شود پس بیرون آورد و موی را بدان رنک کند بغایت سیاه شود و دیر بماند.

لقلق

- هر که را زهر داده باشند اگر سنگدان او بروغن بریان کنند و با سرکه بخورد او دهند زهر بر او کارگر نیاید.

بط

- هر که گوشت بط را با روغن یاسمین بگدازد دو سه قطره از آن در گوش چکاند هرگز کر نشود.

هدهد

- هر که گوشت هدهد را قلیه کند و بخورد حفظش زیاد شود و هر که استخوان او را با استخوان کبوتر بساید و با مشک

بیامیزد و با خود دارد مردمان او را دوست دارند.

بوم

– هر که دل بوم را بیرون کند و بر سینه کسی نهد که خفته باشد خواه زن خواه مرد هر چه در دلش باشد در خواب تقریر کند. گویند چون یوم را بکشند یک چشم او باز ماند و دیگری پوشیده، اگر آن چشم که باز باشد بر کند و در زیر نگین انگشتری نهد تا آن انگشتری با او باشد خوابش نیاید.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۲۷

خروس

– اگر کسی را مار یا کژدم گزیده باشد مغز سر خروس را بر آنجا نهند درد ساکن شود و اگر آب از چشم آید زهره او را خشک کنند و بسایند و در چشم کشند آب باز ایستد، و اگر کسی را آبگینه یا چوب یا استخوان در اعضای او مانده باشد سنگدان او را بدو نیم کنند و گرم انجا نهند آنچیز بیرون آید.

برصل

مرغیست از کبوتر خردتر او در دیار شام بسیار باشد و غذای او زیتون بود و عادت برصلان آنستکه هر جا که آواز بچه برصل شنوند بر او جمع شوند و از برای او زیتون برند.
گویند حکیم حیفاقوس از صحرائی میگذشت دید که بچه برصلی افتاده بود و صفیری میکرد و برصلان میآمدند و زیتون میآوردند و پیش او میانداختند او آن بچه را برداشته بخانه خود برد و بر بام آنخانه نهاد و برصلان همچنان میآمدند و از برای او زیتون میآوردند آنجا کلیسائی بنا کرد و بر بام آن صفاره بسیار ساخت که هرگاه باد بر آن صفارهها و زد آواز برصل آید و همانجا حوضی ساخت بزرگ و سوراخی در او کرد تا هر زیتونی که برصلان اندازند از زیر آن در کلیسا رود و هر سال چون وقت زیتون شود منفذ آن صفارها را بگشایند تا از آن آواز برصل آید و برصلان تا مدتیکه زیتون باشد جوق جوق آیند و هر یکی زیتونی در منقار گرفته در آن حوض اندازند تا چندان زیتون جمع شود که روغن آن تا سال دیگر مصالح آن کلیسا را کفایت کند و چون وقت زیتون برود آن منفذ را مسدود کند، گویند آن کلیسا هنوز باقیست.

ققنس

– مرغیست در غایت سفیدی چنانکه چیزها را در سفیدی بدو تشبیه کنند او را منقاریست دراز و در او ثقبه بسیار همچو مزمار باشد و برو غدد بسیار تیز رسته چنانکه هرگاه خواهد که آواز کند بعضی از ثقب منقار را با آن غدد استوار کند همچو کسیکه مزمار زند و نقراتی خوش آغاز کند چون پیر شود و از تحصیل قوت عاجز گردد حشایش هیزم بسیار جمع کند و گرداگرد خود بنهد و در آن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۲۸
میان نشیند و زمزمه آغاز کند چنانکه گوئی بر خود نوحه میکند و مرغان بسیار برو جمع شوند و او ترنم کند و پرپر همیزند تا از حرکت او آتش حادث شود و در آن خاشاک افتد و او را بسوزاند پس در زیر خاکستر رطوبات دهنی جمع شود و مرغان

آنرا بنوبت محافظت کنند تا ازو بچه ققنس تولد شود.

باب سیم در خواص حیوانات بحری

اسب بحری

بجثه نزدیک باسب بری باشد اما تناور و درازتر بود و رنگ او خوبتر و در نیل مصر بسیار باشد و گویند گاه بیرون آید بر مادیان جهد و اسبی که از آن حاصل شود بغایت پسندیده و خوش شکل باشد.

و از خواص اجزای او آنستکه اگر دندان او را بر کسیکه شکم او درد کند بندند شفا یابد و اگر استخوان او را بسوزانند و با پیه او بیامیزند و بر سرطان ضماد کنند زایل کند و اگر خصیه او خشک کنند و بسایند و بمار و کژدم گزیده دهند شفا یابد و اگر پوست او را بسوزانند و بر ورم نهند در حال درد ساکن شود.

گاو آبی

- گویند او از دریا بیرون آید تا علف خورد هر فضله که ازو جدا شود عنبر باشد اما غالب آنست که اینقول صحتی ندارد چه راست و درست آنستکه عنبر همچو گیاهی از دریا برآید و چون دریا مضطرب شود او را بساحل اندازد و نقلست که در بحر زنج ماهی است که آنرا بال خوانند بغایت بزرگ چنانکه طول او پانصد ارش باشد و چون آب دریا مضطرب شود از قعر او پارهای عنبر هر یک بقدر کوهی بر سر آب آید و آن ماهی آنرا فرو برد و بدان هلاک شود و اهل زنج در کشتیها مترصد آن باشند که چون بال بر سر آب افتد او را بقلابها بساحل کشند و آن عنبر بیرون آرند و بهترش آن باشد که از پشت او بیرون آرند.

و بعضی گویند که عنبر بطریق نفط و قیر از چشمه بیرون آید و بعضی گویند همچو طل بر بعضی احجار بحر نشیند و چون بمنافذ او فرو رود منعقد شود و از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۲۹

آنجا دریا بیرون اندازد.

نهنگ

- بعربی تمساح گویند حیوانیست بر صورت سوسمار دهن او بغایت فراخ بر فک اعلای او شصت ناب باشد و بر پائین چهل ناب و میان هر دو ناب دندان کوچک مربع و او را چهار پای باشد و ذنبی بمقدار شش گز و او در نیل و نهر سند بسیار باشد و چون آدمیرا بر کنار دریا بیند از آب بیرون جهد و برباید و فرو برد و گویند زبل او از دهن بیرون آید.

گویند چیزی در میان دندان او بمانند کرم افتد او از آب بیرون آید و دهن بگشاید و روی بآفتاب کند مرغی بیاید و بر حنک او نشیند و بمنقار میان دندانهای او را پاک کند و اگر صیاد او را بیند پرها بجنباند تا او بگریزد و چون دریابد که دندانهای او پاک شد و خواهد که پرواز کند تمساح دهن برهم نهد تا آن مرغ را فرو برد آنمرغ را در میان سر استخوان تیزی باشد بر حنک اعلای او خورد و او دهن باز کند و آنمرغ بگریزد و از اینجا گفته‌اند «تجزی جزاء التمساح» و اگر چشم او را بر کسی

که چشم درد کند بندند در حال ساکن شود و اگر دندان جانب راست او را با خود دارند قوت باه زیاده شود و اگر پوست او را بر پیشانی قوچ بندند بر همه قوچها زیادتی کند و غالب آید و زهره او سفیدی چشم ببرد و زبل آن همین خاصیت دارد.

سقنفور

– در نیل مصر بسیار باشد گویند او از نسل تمساح است بدینوجه که آنچه از بیضه تمساح بیرون آید اگر قصد آب کند تمساح شود و اگر قصد ریگ کند سقنقور گردد و بهترین او آن باشد که در بهار گیرند و او را دو قضیب بود همچو سوسمار و گوشت او قوه باه دهد و هر چند بیشتر پخته شود قوه بیشتر دهد و شیخ ابو علی گفته که گوشت و پیه او بغایت تهیج باه کند چنانکه جز بمرق خس و عدس ساکن نشود و اگر کسی مهره میانین پشت او را بر پشت خود بندد با قوت شود و ماده نطفه بیفزاید.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۳۰

روبیان

– نوعیست از ماهی کوچک و معروف است اگر گوشت او را بر عضوی نهند که پیکان یا خوار درو مانده باشد بیرون آید.

و اگر او را با حمص سیاه بپزند تهییج باه کنده و استرخاء آلت را زایل کند و شکمرا از حب القرع پاک سازد.

رعاده

– نوعیست از ماهی بغایت سرد چنانکه اطبای هند در امراض حاره بکار برند و در این اقالیم خوردن او هیچ بکار نیاید.

گویند چون در دام افتد برودت او چنان در صیاد تاثیر کند که دام را نتواند کشید و اگر ریسمان را رها نکند حرارت غریزی او برطرف شود و صیادان چون اینمعنیرا دانسته‌اند همینکه او در دام افتد دامرا بر درختی یا سنگی بندند و چندان بگذارند که او بمیرد و بعد از آن بیرون آورند.

اگر او را بیرون پیش مصروع برند حس او را بتحذیر باطل کند و اگر زن قدری ازو با خود دارد شوهر یکدم ازو نشکیبد و اگر مرد دارد همچنین.

جری

– از خواص او آنست که گوشت او آواز را خوش و صافی کند و باهرا قوه دهد.

و اگر بدو ضماد کنند هر چه در میان گوشت باشد بیرون آرد اگر اسب دیوانه را بزهره او سعوط کنند نیک شود.

دلفین

– حیوانی مبارکست چون اهل کشتی او را بینند خوشحال گردند و شادی کنند.

گویند خاصیت او آنست که اگر غریقیرا بیند بساحل اندازد.

راموز

- حیوانیست مبارك اگر در دام افتد صیاد او را با هر چه در دام باشد رها كند بواسطه محبت او.
و گويند او نيز آدميرا دوستدارد و پيوسته پيش كشتى رود چون حيوانى بزرگ قصد كشتى كند او در گوش آنحيوان رود و او را زحمت دهد چنانكه آن حيوان طلب سنك كند و سر خود را بر آنجا ميزند تا هلاك شود و بعد از آن از
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (نفائس الفنون فى عرائس العيون)، ج‌۵، ص: ۳۳۱
گوش او بيرون آيد.

سرطان

- حيوانيست كه سر ندارد و چشم او بر دوش باشد و دهن او بر سينه او را هشت پاى باشد و پيوسته بر يكجانب رود گويند هر سال هفت بار پوست او بيفتد.
و از خواص او آنست كه اگر بر درختى بياويزند كه بار ندهد آنسال بار او بسيار باشد و هيچ آفت بدو نرسد.
و اگر او را بشكافند و بر جراحت نهند پيكان و خار بيرون آرد و مار و كژدم گزيده را سود دارد.
و اگر سك ديوانه بگزد او را بسوزانند و بر آنجا نهند نيك شود و اگر در چشم كشند سفيدى ببرد و نزول آب از چشم باز دارد و دندانرا جلا دهد و گوشت او صاحب سلرا نافع باشد.
و اگر با شير خر دهند بهتر باشد و اگر پاى او را با قدرى كافور و عنبر بر صاحب خنازير بر بندند خنازير را دفع كند.
و اگر بيضه سرطانرا به شعير مقشر بياميزند و بصاحب حمى دق دهند نافع باشد.

باب چهارم در خواص جواهر در احجار

مرواريد

همچو استخوانيست كه خداى تعالى از كمال قدرت خود آنرا در سينه صدف آفريده است و معدن او نزديك عدن و بحرين و كيش باشد و از معبر نيز خيزد و مرواريد به شكل پياز پوستها باشد و نيكى و بدى مرواريد را از سه چيز معلوم كنند رنگ و شكل و مقدار.
بهترين انواع او از جهت رنك آنست كه سفيد و آب‌دار باشد و بدترين آنكه بگچ سپيد ماند و او را جصى خوانند.
كتب طبى انتزاعى (فارسى) (نفائس الفنون فى عرائس العيون)، ج‌۵، ص: ۳۳۲
و مرواريديكه در او اندك زردى باشد بهتر پسندند بواسطه آنكه بدانرنك بيشتر آب‌دار بود و برنك سفيد خالص آبدار كمتر افتد و اصل آبدارى مرواريد از آن باشد كه پوست بيرون او سطبر باشد و هر چند پوست سطبر باشد آب‌دارتر باشد و آبدارى او پاينده‌تر.
اما سفيد آب‌دار كه بستاره ماند شفاف و صافى كه اصلا هيچ رنك غريب با او نباشد همچو قطره آب آنرا در خوشاب خوانند و آن بهتر از همه باشد و نجم نيز گويند.
و اگر سفيدى او در رنك شير باشد آن را شير فام گويند و اگر اندكى زردى با او باشد او را تبنى خوانند و اگر اندك زردى باشد با سرخى زند آنرا وردى خوانند و اغلب مرواريد تبنى و وردى باشد و نوعى از مرواريد هست كه سپيدى او اندكى با

سبزی زند و چون برابر روشنائی بدارند مانند قوس و قزح نماید آن را رصاصی خوانند و برو اعتمادی نباشد چه آب او زود برود و نوعی باشد که به رنك فقاع که با سرخی او اندك تیرگی باشد آنرا فقاعی خوانند و باشد که برنك موم باشد میان سبزی و زردی آن را شمعی گویند.

و اگر اندکی با سیاهی زند آن را رمانی خوانند و اگر برنك پوست عدس باشد سبز خاك رنك آنرا عدسی گویند و نوعی باشد برنك زیتون آنرا نحاسی گویند و بهترین انواع او بحسب شکل آنست که گرد مطلق باشد و آن را به تازی مدحرج خوانند و به پارسی غلطان و بعد از آن آنکه به درازی میل دارد آنرا اهلیلجی و علامی خوانند.

و اگر هر دو سوی او یکسان نباشد آن را بیضی خوانند و اگر میل به پهنی دارد آن را شلجمی خوانند.

و اگر میان سطبر باشد و هر دو طرف او باریکتر آن را زیتونی خوانند و ترنجی هم نزدیك باشد بزیتونی الا آنست که یکطرف او باریکتر باشد و دیگری پهن آن را مسطح خوانند و مقعد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۳۳

و بعضی نیز باشد که بر میان او کمری باشد چنان نماید که دو مروارید است آنرا کمردار یا مزید خوانند.

و اگر این معنی ظاهرتر باشد مرکب خوانند و اگر دندانها داشته باشد آنرا مضرس خوانند و عدسی و فوفلی و لوزی و شعیری که بدین چیزها ماند و غیر این از اشکال دیگر همه ناپسندیده باشد و در بها نازل و بهترین او به حسب مقدار آنکه یك مثقال یا زیاده باشد و جفت او یافت نشود بدان سبب در یتیم خوانند و هر چه از مثقال فروتر باشد و جفت او یافت شود و بهای او کم آید.

و در تاریخ آورده‌اند که در یتیم در خزانه خلفای بنی عباس بود به وزن سه مثقال و آن از دریای فارس نزدیك جزیره خارك آمده بود و بحری نام یاقوتی بود قریب ۲ مثقال که آن را صاحب منصور از بدیع جوهری بهزار هزار دینار بخرید و به منصور داد و حبل و منقار هم دو یاقوت بودند که هریکیرا به زیاده از سیصد هزار دینار خریده بودند و مثل این چهار گوهر دیگر کسی نشان نداده است.

و از خواص او آنست که گرمی آتش او را زیاندارد و زرد شود و باشد که گرمی تن مردم نیز طراوت او ببرد و بویهای تیز همچو مشك و کافور نیز او را زیان دارد و جای نمناك هم بد باشد و آب او ببرد با جواهر دیگر آمیختن هم او را زیان دارد چیزهای تیز همچو سرکه و نوشادر او را به‌پوشاند.

و اگر خواهند که او را باحتیاط نگاهدارند و در شیشه باید کرد و سر شیشه را بگچ محکم گرداند و هر سال به یکبار یا دوبار بیرون آوردن و باد دادن و باز شیشه کردن و جائی باید نهادن که گرم و نمناك نباشد و بخار درو نپیچد.

و اگر او را در مفرحها و یاقوتها و معجونها کنند قوت بسیار دهد و خفقان را زایل کند و اندوه از دل ببرد و خونیکه از حلق آید باز دارد و اگر در میان داروهای چشم کنند روشنائی چشم زیاده کند و چشمرا از رنجوری نگاهدارد بعضی گویند مثانه را زیان دارد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۳۴

یاقوت

معدن او در حدود سر اندیب باشد و گویند در حدود زنگبار کوهیست که آنرا کوه برف خوانند و در زیر آن کوه یاقوت سرخ باشد و یاقوت چهار نوعست سرخ و اغبر و زرد و سفید.

و آنچه گویند یاقوت اول در معدن سفید باشد پس زرد پس کحلی گردد و چون تمام برسد سرخ شود تحقیقی ندارد.
و بعضی گویند یاقوت سیاه نیز باشد و بهترین انواع آن سرخ بهرمانی یعنی آنکه برنگ معصفر باشد و بعد از آن رمانی که همچو دانه انار بود و بعضی گفتند که رمانی بهتر باشد.
و ابو ریحان گوید هر دو یکیست اما در عراق رمانی گویند و در خراسان بهرمانی و بعد از آن ارغوانی که اندک تیره باشد.
پس خمری آنکه بشراب سرخ ماند پس خلی که بسرکه سرخ ماند و بعضی آن را گلناری خوانند. پس وردی که بگل سرخ ماند و بعضی گویند انو شیروان را یاقوتی بود شب افروز که آنرا کوکبی خوانند بشب چون چراغ بر فروختی و گوهر شب چراغ عبارت از آنست و این معنی مستبعد نیست چه یاقوترا این خاصیت هست که چون اخگر درخشد.
در تاریخ آمده است که سلطان ملکشاه قاصدی پیش سلطان ابراهیم که از فرزندان سلطان محمود بود فرستاد قاصد چون پیش سلطان رفت زمستان بود دید آتشدان زرینی پیش او بود و اخگری که در آنجا بود از آتش سرختر نمودی و همچو آتش درخشیدی.
قاصد از آن در حیرت آمد سلطان ابراهیم از آن آتش قدری بکفچه زرین برداشت و گفت دست بیار که بدین آتش دست نسوزد و بر دست او ریخت او

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‏۵، ص: ۳۳۵

ندانست که آن یاقوتست.
و بعضی گویند که یاقوت سرخ از دیگر یواقیت بوزن گران‌تر باشد و آن نچنانست بلکه یاقوت کحلی از همه بوزن گران‌تر بود و یاقوت از دیگر جواهر گران‌تر و گاه باشد که در میان یاقوت سرخ جای خالی باشد و هوا یا خاک در آن میان بود.
و ازین سبب بالماس یاقوت را سوراخها کنند که چون بآتش برند پاره نشود چه آزمایش او بآتش کنند و یاقوت سفید برنگ بلور بود و فرق میان او و بلور بوزن توان کرد که یاقوت سنگین‌تر بود یا بسوهان چه یاقوت سخت بود و بلور نرم و قیمت یاقوت بحسب رنگ و خریدار بگردد.
ابو ریحان گفته است که نیم مثقال یاقوت سرخ پاک و صافی که سوراخ و عیب نداشته باشد و ممسوح و طولانی بود هزار دینار ارزد یاقوت در آتش متغیر نگردد الا آنکه سفید نماید. اما چون از آتش بیرون آرند بزودی با رنگ خود آید
و اگر خواهند یاقوت را بشکنند و از برای دارو نرم کنند در آتش برند و گرم در آب افکنند چند نوبت چنین کنند بهاون نرم شود.
و همه سنگها را بساید و جز الماس او را نساید و سوراخ او بالماس کنند.
و از خواص یاقوت آنست که گویند اگر کسی آنرا با خود دارد از طاعون ایمن باشد.
و اگر در دهان نهند قوت دل دهد و غم و اندوه ببرد و تشنگی بنشاند و در دهن چون زمانی بماند سرد شود. بخلاف دیگر جواهر
نیز هر که او را با خود دارد در چشم مردم با شکوه باشد و در معجونها قوت بسیار دهد و خون صافی کند تا حدیکه گویند اگر بر مرده نهند خون او دیر فسرده گردد.

لعل

- و آن را ببدخشان نه از این جهت خوانند که از آنجا خیزد بلکه

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۳۶
از آن جهت که راه معدن او ببدخشان است و آنجا بسیار فروشند و بدخشان از ولایت ختلانست و لعل بولایت و جنان که هم از ولایت ختلانست و معدن او در دامن کوهیست که آن را بسگهان خوانند.
و در قدیم آنجا لعل نبوده ناگاه زلزله عظیم بیامد و کوهها شکافته شد از آن شکاف بیضهای لعل بدید آمد.
بعضی بقدر خایه مرغ و بزرگتر و کوچکتر زنان در آن نواحی بودند پنداشتند که از آن جامه رنک توان کرد میکوفتند و میسودند هیچ رنگی حاصل نمیشد بگذاشتند.
بعد از آن جواهر شناسان آن را بدیدند دانستند که جوهر است برداشتند و به حکاکان دادند تا لعل از سنک جدا کردند اما در جلا دادن آن در ماندند بهر چه میآزمودند میسر نمیشد تا نبوعی ار مرقشیشای ذهبی که آن را برنجه خوانند جلای نیکو یافت و در اول چون پارهای او بزرگتر از یاقوت و به طراوت‌تر میافتند بسیار عزیز شد و قیمت یاقوت را کم کرد.
اما چون بیازمودند و دانستند که ثبات و وزن او مثل یاقوت نیست عزت او او کم آمد و لعل بزرک دیده‌اند که وزن او به ۶۰ و ۷۰ مثقال رسیده و آن چند نوعست سرخ و زرد و باشد یکپاره که بعضی از او زرد بود و بعضی ازو سرخ.
و گویند سبز نیز باشد برنک زمرد بلکه شفاف‌تر و بهترین آن پیازی بود و پیاز نام معد نیست.
و بعضی گویند که از آن جهت که مانند پیاز سرخ بود برنك و این اصلی ندارد و بعد از آن تمری یعنی خرما رنك و بعد از آن عنابی پس بقمی و نوعی باشد که آن را ادریسی خوانند و ادریس نام شخصی بود که آن معدن بادید کرد
و نوعی باشد که آن را بی‌بی ستاره خوانند و آن زنی بود که بدو منسوب شد و بدترین او اصهب باشد یعنی سرخ تیره رنك
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۳۷
و چون او از پنج مثقال درگذرد و ممسوح باشد و پاك و بیعیب قیمت او را ضبط نتوان کرد
صاحب کتاب مغنی آورده است که من لعلی دیدم که امیر کیخسرو نام از آن شرف الدوله سرخاب برقوقه (یعنی تکمه) کلاه دوخته بود بهفتصد هزار دینار خریده و لعل به بیجاده بسیار مشتبه شود و او را بسوزن معلوم کنند چه او از لعل سخت‌تر باشد و ببلور رنگ کرده نیز مشتبه شود اما بلور رنگ کرده یکسان نباشد و چون در مقابله آفتاب یا روشنائی دیگر بدارند بعضی سرخ بود و بعضی سفید و لعل را هم رنگ و هم آب از چیزهای تیز بوی زایل شود محافظت او همچو محافظت مروارید باید کرد او در مفرحها و معجونها و داروهای چشم خاصیت یاقوت دارد

زمرد

– معدن او در ولایت سودان مغرب باشد و در بربر بالای صعید مصر هم میگویند معدن او باشد و عزّت او در بلا دهند بیشتر از دیگر مواضع بود و بهترین انواع او را زبرجد خوانند و بعضی دیگر گفتند که زبرجد جوهر دیگر است بهتر از زمرّد و اکنون موجود نیست
و زمرد چند نوعست: سلقی که بسبزی ساق چغندر ماند و زنکاری و ذبابی که درو مانند پر مکس چیزی نماید و صیقلی که مانند آهن صیقل کرده بود که روی در وی بتوان دید و ظلمانی که میان او پدید نباشد و ریحانیکه ببرك ریحان ماند و صاحبی که منسوبست بشخصی و بحریکه بآب دریا ماند و صابونی که از نرمی بصابون ماند و آسی که ببرگ مورد ماند و کراثی که مانند گندنا بود.
و بهترین آن آسی بود پس کراثی پس سلقی و ریحانی پس ذبابی پس ظلمانی پس زنگاری، و در جمله باید که سبز باشند و

آبـدار و شـفاف و صافی بود و ممسوح بسـیار افتد، و اگر مسـتطیل و مجوف بود آنرا قصـبه خوانند و زمرد بزرک یکرنگ کم افتد

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۳۸

و در بعضی از کتب آمده است که در قدیم یکپاره زمرد بوزن دوازده درم به دوازده هزار دینار زر مغربی فروختهاند.

و از خواص او آنسـتکه هر که زمرد با خود دارد خواب بـد نبینـد و قوت دل دهـد و از صـرع ایمن باشد و او را در مفرح سـرد بکار دارنـد، و گویند خون شـکم و اسـهال باز بندد و دانگی زمرد سوده از زهرها که داده باشـند و از زهر گزندگان خلاصـی دهد بی آنکه پوست و موی بیفتد، و اگر زن آبستن بر خویش بندد بآسانی بزاید.

الماس

- معدن او در هندوسـتان باشد و در جزیرههای طرف مشـرق و بعضـی گویند الماس در رودخانه بود میان کوههای سند که بر سر آنکوهها راه باشـد و در میـان آنکوههـا از تنـدی کوههـا یا از بیم حیوانات موذی راه نباشـد و کسانیکه بطلب الماس روند پارهای گوشت در آن رود خانه اندازنـد تا مرغان مردار خوار از آنجا بردارنـد و بر سـر کوه برنـد تا بخورند یا به بچگان خود دهند الماس پارهائیکه در گوشت نشسته باشد آنجا بیفتد ایشان آنها را بردارند.

و بعضـی گویند مرغی باشد بشـکل خطاف یعنی پرسـتوک که در خانها بچه نهند آبگینه بر سـر بچه او نهند او چون نتواند که نزدیـک بچه خود رود پارهـای المـاس بیاورد و بر آبگینه زنـد و آن را بشـکند الماس از آشـیانه او بردارنـد، این سـخن اصـلی ندارد.

و الماس چنـد نوع باشـد: یکی سـفید و شـفافماننـد آبگینه فرعونی و دیگر آنکه انـدکی بزردی زنـد و آن را زیتی خوانند و دیگر آنکه اندکی با رنک سـیماب زند آن را سـیمابی خوانند و دیگری آنکه بسبزی زند مانند چشم گربه آن را گربه چشمی خوانند، و گفتهاند سرخ رنک و اکهب و سیاه نیز خوانند، و پاره بزرگ نادر باشد.

و الماس را سرها بسیار باشد و کمترین او چهار سر بود، و او را جز بسرب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۳۹

نتوان شکست چه اگر بر سندان نهند و خایسک بر زنند بر خایسک نشیند اما چون در سرب نهند و خایسک بر او زنند بشکند، و او را چون بنفس گرم کننـد و آب سـرد برو ریزنـد اگر سـفید و نیکو بیرون آید نیک باشد، و اگر بر کنارهای او موم نهند و در مقابله آفتاب بدارند و رنگی مانند قوس و قزح بیرون آید هم نیک بود.

و آنچه ازو نیک باشد قیمت او بقیمت یاقوت سرخ نزدیک بود.

و از خواص او آنسـتکه اگر او را سوده با داروهای دیگر بر دندان کنند رنگهای بد از دندان زایل کند و اگر با داروهای دیگر بر اندام ریزند ریش کند و بسوزاند و اگر او را بر سر مثقب نشانند بدان سنگهای سخت را سوراخ کنند.

فیروزه

- معـدن او بخراسـان بود در کوهی میـان نیشـابور و طوس و در ترکسـتان و بحـدود تبت و بحـدود ایلاق و غزنین و کرمان نیز فیروزه باشـد اما نیک نباشـد و بهترین او نیشابوری بود، و ابو اسـحقی بهتر از همه باشـد و بعضـی از هریرا بر بو اسـحقی تقدیم نهند و بعد از آن شیر فام که آن را سـلیمانی خوانند پس زرگون که برو نقطههای زرد باشد پس آسـمان گون و بعضی آن را

خاکی نیز خوانند و آنچه سفید رنک و زرد فام بود بدترین همه باشد و ممسوح او بهتر بود و بعضی پیکانیرا که طولانی بود بهتر دانند، و پیش از این ازو پارهای بزرگ یافته‌اند که از آن ظروف ساخته‌اند.
چنانچه در تاریخ سلجوقیان آورده‌اند که سلطان الب ارسلان چون پارس را بگشود از قلعه اصطخر قدحی فیروزه پیش او آوردند که دو من مشک و عنبر در او میگنجید و نام جمشید بخط قدیم بر آنجا نوشته بود اما اکنون امثال این جائی نشان نمیدهند
و عیب فیروزه آنستکه اکثر او با سنگ و خاک آمیخته باشد و خالص یکرنک و نیکو کم اتفاق افتد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۴۰
و پارهای خرد را از پیروزه شدره خوانند و ببغداد و شام عزیز باشد و قیمت نیم مثقال ازو اگر نیکو باشد و صاف بود هفت دینار باشد تا ده دینار و یکمثقال را بیست دینار تا سی دینار.
و رنگ فیروزه نیز از بویهای تیز و روغن گرم بزیان رود و پیه و چربی او را سود دارد و ازین سبب انگشتری فیروزه را بقصابان دهند تا در انگشت کنند که طراوت او زیاد شود.
و از خواص او آنستکه دیدن او روشنائی چشم را سود دارد و گویند کسیکه او را با خود دارد بر خصم خود غالب آید و رسم پادشاهان ماضی آن بود که در اوّل سال که آفتاب بحمل رفتی جواهر قیمتی را که در خزینه بودی همچو یاقوت و لعل و زمرد و مروارید و فیروزه حاضر کردندی و در قدحهای شربت انداختندی و جهۀ فال نیک در آن نگریستندی و میل ایشان بفیروزه بیشتر بودی.

بیجاده

معدن او در ولایت بدخشانست و در قدیم قیمت تمامی داشته چون لعل پدید آمد قیمت او بشکست و او برنگ یاقوت سرخ باشد و بغایت نیکو و آبدار چنانکه بآتش تیز همچو یاقوت متغیر نشود اما بوزن و بالوان فرق توان کرد

بسد

- معدن او در دیار فرنگست و او را مرجان نیز خوانند و گفته‌اند آنچه ازو سرخ باشد بسد گویند و مرجان عامتر بود چه آنچه نیز ازو تیره رنگ و سفید و سیاه باشد هم مرجان خوانند و آن در قعر دریا روید گویند در دریا جمله سفید باشد و نرم چون هوا باو رسد بعضی سرخ شود و بعضی برنگ دیگر و همچو سنگ گردد مانند صدف و حجر الیهود و سرطان بحری
و بعضی گویند خود در آب محکم باشد و درخت آن چنان بزرگ شود که اگر کشتی بدو رسد کشتی را بشکند و سرخ ازو بقیمت‌تر بود و بهترین او آنست که برو درشتی نبوده باشد و زود بشکند و بعضی از بسد باشد که آن را جروغک خوانند و او زینت را نشاید و بمن بفروشند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۴۱
و از خواص او آنستکه چون در داروها بکار دارند خون از گلو و سینه باز دارد و سپر زوریش امعا و عسر البول را زایل کند.

پادزهر

معدن او در اقاصی هندوستان بود از طرف چین و او زرد و سفید و سبز باشد و خاک‌رنگ و منقّط باشد و ازو دستهای کارد و

دیگر ظرایف سازند و دسته نیک ازو پنج دینار ارزد و امتحان او چنانست که بسایند و در شیر کنند اگر بسته شود گویند نیکو بود و گویند در عسل هم تولّد کند

و خاصیت او آنستکه هر کس را که زهر داده باشند یا جانوری گزیده باشد مقدار یکدانگ پادزهر سوده باو دهند زهر بعرق و چرک ازو بیرون رود.

و آنچه زرد بود یا بسفیدی زند آن را عسلی خوانند و بقوت‌تر و نوع دیگر نشان دهند سبز مانند ساق چغندر چون در آتش برند سیاه شود و بسوزد اما چیزی ازو باز ماند که مخاط الشیطان گویند و در کرمان هم نوعی از پادزهر باشد و در ولایت الموت و حدود شیراز سنگی هست زرد و سبز و نرم گویند پادزهر است.

بنابر آنکه آزموده‌اند که بسایند و بمار و کژدم گزیده دهند و بر جراحت و ریش کهنه ریزند سود دارد و اسهال را دفع کند و قوت دل دهد.

مقناطیس

معدن او در دریای قلزم است و بهترین او سرخ سیه فام بود گویند که در آن دریا آهن بر کشتی نزنند و لنگر از سرب سازند و اگر سیر در مقناطیس مالند عمل او باطل شود و چون با سرکه بشویند نیک شود

و گویند سنگی دیگر هم هست برنک مقناطیس که آهن ازو بگریزد و هم گویند اگر روغن زیت در مقناطیس مالند آهن ازو بگریزد

و شیخ ابو علی سینا گفته است اگر کسی مقناطیس حل کرده در دست مالد و بگذارد تا خشک شود آندست بر هر قفل بسته که مالد باز شود او را در ادویه چشم بکار دارند و میگویند که اگر در وقت وضع حمل بر پای زن بندند بچه ازو جدا شود.

عقیق

معدن او بصنعای یمنست و در بصره هم جنسی از آن باشد و در مغرب و هندوستان نیز میگویند باشد اما یمانی از همه بهتر بود و آن چند رنگست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۴۲

سرخ و جگر گون و زرد و سفید و دو رنگ بود و از همه زردی که صاف و شفاف بود بهتر باشد و اگر از آن زردی اندکی بسرخی زند بهتر باشد و بعضی سرخ را بهتر دانند و از بسیاریکه هست زیاده قیمتی ندارد.

و داشتن عقیق بفال دارند و مبارک شناسند تا حدّیکه گویند دستی که در او عقیق باشد اگر بدعا بردارند رد نشود.

لاجورد

- معدن او کوهیست در حدود ختلان و بدخشان که معروفست بکوه لاجورد و سنگ لاجورد هر چه نیکوتر بود که درو نقطها مانند زر توان دید و هر چه صافی‌تر و خوش رنگتر باشد بهتر بود و ازو انگشتر و کاسه و کوزه و دیگر ظروف سازند و او را در ادویه چشم بکار دارند و در اسهال صفرا هیچ دارو بهتر از لاجورد شسته نیست و اصحاب مالیخولیا و کسانی را که خواب نباشد سود دارد و چون بر پلک چشم طلا کنند موی مژه برویاند

یشب

– معـدن او در ولایت چین است در رودخانه که یکی را از آن آقتاش خوانند و ازو یشب سـفید خیرد و دیگریرا قراطاش و ازو یشب تیره رنگ و سیاه خیزد و از آن کاسـها و انگشتری‌ها و ظروف دیگر سازنـد و گویند هر که یشب با خود دارد از صاعقه ایمن باشد و بعضـی گویند هر که با خود دارد در چشم مردم شـیرین باشد و او را با معده خاصـیتی هست چنانکه گفته‌اند اگر کسی ازو گردن بندی سازد چنانکه چون بخسبد برابر معده بود معده او قوی شود و اگر ضعفی داشته باشد زایل گردد.

بلور

– معدن او بهندوسـتان بود نزدیک سـرانديب و در عرب هم نوعی از بلور باشد در میان سنگ و او از بسیاری که باشد با آنکه از همه سـنگها شـفاف‌تر و لطیف‌تر و آبدارتر است عزتی ندارد و از خواص او آنسـتکه چون در مقابل آفتاب بدارند از عکس او آتش در پنبه گیرد.

مینا

– همچو آبگینه است و برنگهای مختلف و سبز او از همه بهتر باشـد و بجای زمرد بکار برند و ازو ظرف بسیار از قدح و کوزه و غیر آن سازند و مرصع کنند و در

حدود شام و مغرب بسیار باشد.

کهربا

– صـمغ درختیست که آن را جوز رومی گویند و از او ظروف بسیار سازند و بعضی گویند معدنیست و از دریای مغرب بر سر آب یابند اما اصـلی ندارد و بیشتر کهربا از جانب روم و حدود سـقلاب و روس آرند و از جهۀ زردی و شفافی از او انگشتریها و مهرهـا و دیگر ظرایف سازنـد و بهترین او آنسـتکه صافی‌تر و زردتر باشـد و بعضـی گوینـد بهترین او آنست که شـمع رنگ باشـد که اندکی بسبزی زند و باشد که بسـرخی مایل بود و او را در داروها بکار دارند و هیچ چیز از برای دفع اسـهال دموی و قـذف خون بهتر ازو نباشـد و خون بینی و جراحت هم باز دارد و اگر او را گرم کرده بر آماس نهند مفید باشد و هر که او را با خود دارد چشم بد بدو کار نکند.

شبه

– سنگی است بغایت سیاه و درخشنده و سبک چنانکه بر روی آب بایستد و آتش او را نسوزد و معدن او بیشتر در طوس باشد ازو مهرها و انگشتریها سازند و او را قدری نباشد.

مارقشیشا

چند نوعست یکی ذهبی چنان نماید که زر در او مالیده‌اند و چون بشکنند همچنان بنماید و معدن او در اصفهان بود

و دیگر فضی که بنقره ماند و این نوع را از بدخشان آرند و دیگر نحاسی که بمس ماند و حدیدی که بآهن ماند و از همه بهتر ذهبی بود و نوع دیگر هست که آنرا برنجه خوانند و لعل را بدان جلاـ دهند و چون او را در سرمها و داروهای چشم کنند روشنی بیفزاید و باین سبب او را سنگ روشنائی خوانند و چون با سرکه طلا کنند سپیدی اندام را ببرد و موی را بشک گرداند.

مغنیسیا

- سنگیست که آبگینه گران و کاسه گران بکار دارند و خاصیت او آنستکه معده را پاک کند و سنک مثانه را بریزاند و در خاصیت‌ها همچو مارقشیشا بود بلکه از آن خوبتر

اثمد

آنرا سنک سرمه خوانند سنگی بود سیاه و درفشان و بسیار سخت و بهترین
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۴۴
او اصفهانی بود و بعد از آن هرونی و بعد از آن درونی که از ولایت زابلستان آرند أز موضعیکه معدن زر باشد و او چشم را روشنائی دهد و سیاه گرداند.

حجر الیهود

سنگی است دریائی و گویند او در دریا نرم باشد و چون باد برو جهد سخت شود و او را از جانب مغرب آرند و او میل بکبودی دارد و نورفشان بود و اغلب او گرد بود بقدر جوزی خرد و برو خطها باشد گویند سنک مثانه را پاک کند و خون از مقعد باز دارد اما معده را بغایت مضر بود.

حجر الحیه

و آن سنگیست سیاه از جنس پادزهر و اندکی خاکستری رنک باشد و بعضی گویند چون مار گزیده بر خود بندد فی الحال شفا یابد و زهر ازو بیرون رود و بعلت نسیان هم سود دارد.

حجر حبشی

از دیار حبشه آرند و زرد رنک بود اما چون بآب بسایند مانند شیر شود و طعم تیز دارد و در امراض چشم بکار دارند.

حجر زیت

سنگی است که چون آب برو زنند آتش برافروزد و چون روغن زیت برو زنند آتش او فرو نشیند و معلوم نیست که معدن او کجا است و خاصیّت او آنست که مار و کژدم و دیگر حیوانات گزنده ازو بگریزند.

سنگ یرقان

سنگی است خرد کسیکه او را یرقان باشد آن سنک را با خود دارد و برو نگرد صحت یابد گویند طریق حاصل کردن او آنستکه بچه خطاف را بزعفران زرد کنند چون مادر او را چنان بیند چنان پندارد که او را علّت یرقان بهمرسیده آن سنگرا بیاورد و نزدیک بچه نهد پس آن سنگرا از آشیانه او بردارند و معلوم نیست که این اصلی داشته باشد.

سنگ عقاب

گویند بر عقاب تخم نهادن دشوار بود این سنگرا بیاورد و در آشیانه خود نهد تا برو آسان شود و او بغایت سبک باشد و چون بجنبانند چیزی در میان او آواز کند از برای عسر ولادت نیکو باشد.

باغض الخل

سنگی است که چون در سرکه اندازند از سرکه بیرون جهد آنرا بتحفه پیش ملوک برند و دیگر خاصیت او معلوم نیست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۴۵

حجر القیسور

و آن سنگی است که بکف دریا ماند و بر آب ایستد چون در کاغذ نوشته مالند نوشته را ببرد و گویند نقره را بخود کشد همچو مقناطیس آهن را و دندانها را سپید کند و اگر بر موی بگذارند مویرا بسترد و اگر بریشها نهند گوشت برویاند و اگر بسایند و رویرا بدو بشویند رویرا نیکو کند و اثر آبله ببرد

سنک موش

سنگ سیاهی باشد که ازو بوی موش آید جراحتهای عظیم را که نیک بغور رسیده باشد سود دارد و چون با خود دارد جنبندگان از او بگریزند و صاحب صرع را مفید بود

سنک طلق

او را کوکب الارض گویند از آنجهت که سفید و شفاف بود و او تو بر تو بود و بعضی گویند از آسمان فرود آید مانند آب و بر هم فرو بندد و اگر کسی آن را حل تواند کردن و باز منعقد گردانیدن مروارید تواند ساختن که هیچ کس فرق نتواند کردن و اگر بسوزانند و بورورم ننهد آن را بنشاند و خون باز دارد و ریگ مثانه را بریزاند و اگر او را حل کنند و باندام خود مالند و در میان آتش روند آتش بایشان کار نکند و نسوزد

فن هشتم از مقاله چهارم علم حرف الطبیعه که آن شعب و اقسام بسیار دارد و بحقیقت بیشترین صنعتها باو راجع و لیکن ما از آنجمله شش نوع در شش فصل ایراد کنیم

فصل اول در بیطره که آن را طب الدواب خوانند

بدانکه استدلال بکمیت اعمار اسبان از دندان کنند و چهار دندان پیش اسب دو زیر و دو بالا که آن را ثنایا خوانند از ولادت او تا دو ماه برآید و چون

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۴۶

از دو ماه بگذرد چهار دیگر که آن را رباعیات خوانند برآید بپهلوی هر یکی از ثنایا یکی تا تمام دو ماه دیگر بعد از آن چهار دیگر برآید پهلوی هر یکی از رباعیات یکی و آنها را ناب خوانند پس چون بشش ماه رسد او را دو از ده دندان برآمده باشد لیک هیچیک از آنها سفید نباشد و در ماه هفتم دو ثنیه زیر سفید شود و در ماه دهم دو ثنیه بالا و چون بتمام سال رسد همه سفید شود و بر آن سفیدی باقی ماند تا آخر سال دویم بعد از آن بزردی میل کند تا سال سیم و گاه باشد که در سال چهارم آنها بیفتد در سال پنجم انیاب چهارگانه بیفتد و غیر این دوازده دندانهای دیگر که عدد آن بسی رسد بر آید چنانکه مجموع چهل و دو دندان باشد گاه باشد که در سه سال برآید و گاه باشد که در چهار سال و گاه در پنجسال و چون در سال ششم رود در اطراف ثنایای او خطهای باریک سیاه پدید آید تا شش سال تمام شود و چون سال هفتم رسد مثل آن خطها در رباعیات نیز پدید آید و چون در هشتم رود مثل آن در چهار دیگر که بعد از رباعیاتندهم بادید آید

و چون در سال نهم رود سیاهی که در ثنایا بود برود و بجای آن خطوطی دیگر برنگ عسل پدید آید و چون بسال یازدهم رسد سیاهی که در رباعیات بود برود و بجای آن خطوطی دیگر برنگ عسل با دید آید و چون بسال دوازدهم رود و آن خطها که در ثنایا بود برنگ عسل زایل شود و بجای آن خطهای سفید پدید آید

و بعد از آن علاماتی چند هست که استدلال بدآن خالی از صعوبتی نیست از آن اعراض کرده شد و صورتی چند از معالجات آورده شد

اگر اسب را تیمار نیک کنند و علف بسیار دهند و اثر آن برو ظاهر نگردد و فربه نشود قدری پیه خرس بگدازند و با شراب کهنه و آب بجوشانند و او را بدآن حقنه کنند رنجی که در درون او بود برود و زود فربه شود و اگر دو رطل و نیم روغن گاو یا گوسفند را با هم چند آن خردل کوفته در حلق او ریزند نافع آید

اگر کسی خواهد که اسب را یا چهار پای دیگر را فربه گرداند پوست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۴۷

مار را سحق کند سحقی تمام و با جو بیامیزد و بدو دهد بغایت فربه شود و از امراض ایمن گردد

و اگر هفت روز شیر تازه و روغن زیت و آب را زیانه‌تر و شراب کهنه از هر یکی دو رطل در حلق او یا دیگر دواب ریزند زود فربه شود و آن فربهی بماند و اگر نیم رطل بول کودکان در بینی او ریزند همین خاصیت دارد

اگر اسب را سعال باشد انگور شیرین او را سود دارد و اگر بیخ کبر خشکرا بسایند و با جو بیامیزند و بدو دهند نافع باشد و اگر سعال مستحکم شده باشد و در شش فسادی بود اصل ریباس را بکوبند و بجوشانند و بروغن زیت بیامیزند و در حلق او ریزند نافع آید

اگر اسب سرگین نتواند انداخت و بول نتواند کرد یا نفخه و بادی در شکم او باشد علامات اینحالات آن بود که هر بار بیفتد و برخیزد دو رطل شراب کهنه را بآب بیامیزند و یکدرم حلتیت سوده برو ریزند در حلق او ریزند و اگر پیه خوک بهمرسد که بآن اضافه کنند و آب گشنیز تر بهتر باشد و اگر بول نتواند کرد دست خود را بروغن چرب کرده در دبر او کنند در حال بول بگشاید و اگر مادیان باشد در فرج او کنند و اگر اسبرا از گرما تعبی رسیده باشد فوفل و کبر از هر یکی دو درم بکوبند و در دبر او کنند تعب او زایل شود و اگر گشنیزتر و فوفل و جاو شیر از هر یکی دو درم بکوبند و در بینی او ریزند هم نافع باشد

اگر اسب را در سر یا دنب حکه باشد آندو موضع را سه روز با روغن شیره دست افشارند زایل کند و اگر از کبریت سفید و خردل و نمک اجزاء مساوی گیرند و بکوبند و ببیزند و در سرکه ترش و روغن زیت ریزند و در آن موضع مالند هم حکه را زایل کند و اگر دو درم شونیز بسایند و بروغن زیت بیامیزند و بگذارند تا چون نفط سیاه شود در آن موضع مالند هم نافع آید اگر از بینی اسب ریم آید نوشادر و زعفران و خربق از هر یک دو درم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۴۸

بستانند و بسایند و بهم آمیخته بچهار قسم کنند و هر قسمی از آن روزی در بینی او ریزند نافع آید اگر در اصل حوافر اسب حکه یا ورم بدید آید بستانند قدری خاکستر و نیمه آن نمک بکوبند و ببیزند و آنموضع را ببول کودکان بشویند و این دارو را آنجا اندازند یا برگ دفلی (خر زهره) و برگ سیر خشگ و خردل را بکوبند و ببیزند و آن را بآب بسیار بجوشانند و بر آنجا طلا کنند هم نافع باشد و اگر بدین پاک نشود قدری زاج سیاه بسایند و بر آندارو اندازند و باز طلا کنند تا نیک شود

اگر حکه در حافر اسب افتد دست و پای او را بآب زیتون بشویند و رکوئی را که سخت باشد بآب و روغن زیتون تر کنند و در دست و پای او بندند نیک شود و اگر قوایم او را بآب زیتون و آب سلق یا سرکه ترش و نمک در آنجا چندان مالند که خون روانه شود بعد از آن قدری خاکستر بیخته بر آنجا افشانند و اسب را در جای خشگ پاک بدارند و روز دویم قدری خردل را کوفته بعسل عجین کنند و بر آنجا طلا کنند نیک شود و اگر خردلرا نرم کنند و با عسل بیامیزند و در آنجا اندازند و روز دویم قدری دنبه بگذارند و یکدرم کبریت سفید کوفته برو ریزند و بر آنجا طلا کنند نافع آید.

نوعی دیگر از برای شقاق مجربست پوست خلاف را بسوزانند و ببول عجین کنند و بر آنجا بندند زود نیک شود و اگر فضله سک با ورق سوسن و انجیر اجزا متساوی بستانند و نیمه اجزا اشنان با آن ضم کنند و همه را بکوبند و بریش اسب یا استر یا خر بندند نیک شود

اگر پشت اسب یا چهار پائی دیگر برآمده باشد آرد گندم را بسرکه ترش خمیر کنند و بر آنجا نهند نیکو شود و اگر بر ریش او گوشت زاید بر آمده باشد عدس را بکوبند و ببیزند و بر آن گوشت زاید بریزند زایل شود اگر در چشم اسب یا چهار پای دیگر سفیدی باشد فضله آدمیرا با فضله سک متساوی خشک کرده بسایند و بحریر ببیزند و یا بنوبه در چشم او ریزند نافع آید و اگر از سودکی پای

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۴۹

در زحمت باشد دماغ ثعلب را در حافر او مالند نیک شود و اگر از درد شکم در زحمت باشد هفت دانه فلفل بستانند و آن را نیک بسایند و در بینی او دمند نیک شود

فصل دویم در احوال مرغان شکاری

گفته‌اند بهترین باز نر آنستکه سر او بزرگ باشد و گردن او سطبر بود و چشم و حوصله و سوراخ گوش و دهان و گذرگاه فضله فراخ باشد و گوشت او سخت بود و جثه او پهن بود و گوشت رانهای او محکم باشد و از یکدیگر نیک گشاده بود و ساقهای کوچک و چنگال سیاه و خطهائیکه بر سینه او بود سطبر بود و غذا بسیار خورد و فضله که ازو جدا شود قوی باشد و دور بیندازد و اگر باین صفات در مؤخر منقار او سیاهی بود یا سیاهی برو غالب باشد آن باز بی نظیر بود و اگر زبان او سیاه باشد بر خوشخوئی دلالت کند

و بهترین باز مادینه باشد و باید که جثه او بزرگ و منقار او بزرگ و سر او کوچک و چشم او فراخ و حدقه تنک و صافی و گردن او دراز و چنگال با قوت و اگر در شکم او نفخی باشد سبب آن تخمه و برودت بود علامت آن فضله ناهموار و درو خشونتی بود و در صورت و قوام بگچ ماند اما با زردی زند علاج او آنستکه تخم سپندان و زنجبیل و وج بر گوشت پراکنند و بوی دهند تا نفح زایل شود و گوشت گنجشک و بچه خطاف دهند و موش کوچک بمشک خوشبوی کرده آن را بی استخوان بدهند و گوشت خرگوش هم در اینحالت موافق باشد و اگر گوشت در روغن زیت اندازند و بدو دهند هم نافع باشد و از گوشت مرغ احتراز کند که بغایت مضر باشد

و در بازنامه کسری آمده که اگر باز بانگ بسیار کند چون از ماه پانزده یا شانزده بگذرد دو چغر از آنچه در ترهزارها و بستانها بود بگیرند و چون

از روز سه ساعت بگذرد آن را بوی دهند و تا نیم روز بگذرد هیچ ندهند و بعد از آن از گوشتها او را سیر کنند بانگ کم کنند و اگر در چشم باز سفیدی بود علاج آن بود که بمقدار عدس زنکار را گوفته با نیم دانک انکبین و یکدانک شیر زنان بیامیزند و چون از روز سه ساعت بگذرد بمیل در چشم او کشند و همچنین سه روز تا زایل شود و اگر از فربهی باز شکار نکند مقدار یکدانک جوز هندی کوفته بر گوشت ریزند و بدو دهند او را در سایه بندند و آب ندهند تا فربهی او کم شود

فصل سیم در قلع آثار جامه سفید بهر چه بیالاید

سرگین اشتر را تر کنند و جامه را بدآن بیاغارند و یکروز همچنان بگذارند و روز دویم بشویند پاک شود اگر بابهل و صابونهم بشویند پاک شود و اگر زعفران بر جامه افتد بنوره و صابون و آب گرم بشویند پاک شود و اگر بگوگرد دود کنند هم برود. اگر موم بر جامه افتد آن را بروغن گاو بیالایند بعد از آن بآب باقلا گرم کرده بشویند و بعد از آن بآب صابون بشویند پاک شود و اگر جامه بآب انار بیالاید با اشنان و صمغ عربی بشویند پاک گردد و اگر بخون بیالاید بآب نمک بشویند پاک شود هرگاه سیاهی بر جامه افتد بسرکه کهنه گرم کرده بشویند پاک شود و اگر بر جامه سیاهی مانده باشد بسرکه گرم زایل گردد و اگر سرگین کبوتر بان ضم کنند بهتر باشد و اگر مداد باشد با شیر تازه و نمک بشویند یا بزهره گوسفند پس بصابون و بول مردان که با سرکه و اشنان جوشیده باشد پاک شود

و اگر بر جامه یا کاغذ روغن ریخته باشد بخاکستر و استخوان سوخته برود و گل نیشابور از آن بهتر باشد و از همه بهتر درین باب نمک سوده و آهک باشد و اگر روغن گاو باشد بلوبیای کوفته و اشنان و صابون پاک گردد یا بشیر

ترش و آرد جو و اگر روغن کنجد باشد اول بدوشاب و بعد از آن بآب باقلی بشویند پس بآب صابون پاک شود و اگر روغن چراغ باشد بنان گرم و آرد نخود بسیار بمالند و بعد از آن بآب صابون بشویند پاک شود و اگر جامه پشمین باشد سبوس جو باب بجوشانند و بعد از آن بگوگرد دود کنند پاک شود و اگر بزهره گوسفند بشویند و بآفتاب خشک کنند و بعد از آن بآهک و سرگین گوسفند بجوشانند پاک شود و اگر جامه ابریشمی بود بشخار و اشنان کوفته بشویند پاک شود و اگر خواهند که ناشسته پاک گردد آهک خشک و نمک سوده برو ریزند و بعد از آن چیزی گران برو نهند تا روغن بیرون آید و تدبیر کاغذ نیز همین باشد

و اگر خواهند که سلاح زنگ نگیرد پیه گرده اسب درو مالند و سفیده تخم مرغرا با روغن بگدازند و بجوشانند و کارد و هر سلاح که باشد بدو بیالایند زنگ نگیرد.

و اگر جامه بقیر بیالاید روغن زیت را گرم کنند و جامه را در آنجا نهند و بعد از آن بصابون بشویند پاک شود و اگر نیل بر جامه افتد سرگین کبوتر را بجوشانند و جامه را بدان آب بشویند پاک شود و اگر قطران باشد بشیر تازه گرم کرده بشویند پاک شود اگر آب انگور باشد بسرکه و صابون بشویند پاک شود اگر نبیذ باشد بسرگین استر بیالایند و روز دیگر با صابون بشویند پاک شود و اگر آب شفتالو باشد بدوغ ترش بمالند و بعد از آن بآب گرم و آب جو بشویند و اگر پوست جوز باشد اول دوغ ترش برو مالند و بعد از آن بآب بشویند و آب هر میوه که باشد بآب سرگین کبوتر جوشانیده بشویند پاک گردد و اگر آب هلیله باشد مازو با اشنان و ناردان بجوشانند و جامه را بدان پاک بشویند و اگر حنا باشد بآب سرگین کبوتر بشویند و همه بویهای خوش بآب تخم کتان پاک شود

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۵۲

فصل چهارم در فلاحت

و این حرفت بهترین حرف طبیعیه است و اول صناعتی که ایزد تعالی و تقدس آدم علیه السّلام را تعلیم داد این بود، و بتحقیق اکسیر اعظم و صناعت مقدم که نظام عالم و بقای بنی آدم بدو مربوط است اینست. گویند صحفی که بابراهیم علیه السّلام نازل شد بیشتر مشتمل بر این علم بود. و حکما در این شیوه تألیفات مطول کرده‌اند و شرح و بسط آن کما ینبغی داده و اشکال و صور اشجار و نباتات کشیده و احوال اراضی و اوقات و کیفیت استخراج قنوات و سایر تدبیرات که درین حرفه بدان احتیاج افتد نموده و در این کتاب هم برمزی از آن اشاره افتد:

بدانکه اصل نبات اگر حبّ بوده باشد آنرا تخم خوانند و اگر نوی شجر و هر یک از اینها که بواسطه قوتهاء خادمه و مخدومه که ایزد تعالی در او تعبیه فرموده چنانکه در بحث قوی ذکر رفت بنهایت کمال رسند و از برای بقای نوع محافظت اصل خود کنند و هو قوله قائل: ان اللّه فالق الحب و النوی یخرج الحی من المیت و یخرج المیت من الحی.

و بیشتر درختان بزرگ را ثمره نباشد بواسطه آنکه ماده باصل درخت مصروف شود مگر درخت جوز که چون قوی است ماده او بعضی باصل مصروف شود و بعضی بثمره و او بیشتر در بلاد بارده باشد.

و صاحب علم فلاحت آورده است که اگر جوز را بستانند و قشر او باز کنند چنانکه زخمی باو نرسد و آنرا در رکوئی یا کاغذی یا برگ چنار یا برگ دیگری پیچند و بکارند جوزی که از آن درخت باشد چون کاغذ باریک بود و اگر جوز را در بول کودکی که کمتر از پنج روزه باشد نقوع کنند و بکارند و اندکی خاکستر بر آنجا افشانند پوست ثمره او چنان باریک باشد که بدست از هم باز رود و اگر در حالت زرع جوز برگ گل را در زیر او ریزند ثمره او بزرگ باشد و گفته‌اند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۵۳

جوز را بهر چه وصل کنند نگیرد الا بفستق که بگیرد و ثمره او بغایت خوب باشد.

و چون خواهند درخت انجیر کارند اگر انجیر را در میان آب نمک نهند و و بعد از زمانی بیرون آرند و یکروز در سرگین گاو نهند و بعد از آن بکارند انجیر بغایت خوش طعم و شیرین باشد و اگر بآب زیتون او را آب دهند همین خاصیت دهد و اگر در زیر درخت انجیر عنصل بکارند ثمره او نیفتد و اگر خاکستر چوب انجیر را در تابستان بیفشانند هر کرمی که باشد

هلاك شود و اگر بوقت نشاندن درخت سیب در زیر او فضله آدمی و خوك بنهند رنگ سیب آن بغایت سرخ شود و اگر در حوالی آن عنصل بکارند ثمره او نیفتد و اگر بدردی شراب درخت سیب را سقی کنند و فضله و سمید شکوفه در زیر او ریزند ثمره او خوش طعم باشد.
و چون درخت انار بنشانند اگر در حوالی آن آهن بکارند قوی شود و ثمره بسیار دهد و اگر بوقت نشاندن او عسل فرو ریزند انار شیرین باشد و اگر سرکه ترش و اگر خواهند انار از درخت نریزد و آفت نرسد مرقشیشای بحری بر شاخ او بندید و اگر مسماری از زر در زیر ساق او دفن کنند همین فائده دارد و انار منشق نشود
و اگر خواهند دانه او را استخوان نباشد زیر شاخهای غرس او را بشکافند و درون را از بیخ پاك کنند و آنها را بگیاهی که بعربی بردی خوانند[۳] یا بگیاه دیگر استوار ببندند و بکارند دانهای او همه آب شود و اگر خاکستر حمام را بآب بیامیزند و در بیخ او فرو ریزند دانهای انار بغایت سرخ شود
و اگر بخواهند انار ترش شیرین شود اصل درخت را ظاهر کنند آنرا بفضله خوك طلا کنند و ببول آدمی نضج دهند و چنانکه بود خاك پر کنند ترشی او برود.
و گویند عدد دانهای انار یک درخت جمله یکسان بود.
و درخت زیتون درخت مبارك بسیار نفع است و صاحب فلاحت آورده است که باید در زیر درخت زیتون خاك بسیار باشد چه هر چند غبار بدو بیشتر رسد دسم و نضج او بیشتر باشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۵۴
و درخت انگور بسیار نفع‌تر از همه درختان باشد مگر درخت خرما که پیش بعضی نفع او بیشتر بود و اگر خواهند درخت انگور قوی اصل و سریع النما باشد و ثمره بسیار دهد غرس او را از درختی بستانند که کهنه نباشد و در نیمه اول ماه بنشانند و سر آنرا در سرگین گاو گیرند و اگر در مغرس او چیزی از بلوط و نانخواه بریزند اصل او قویتر شود و اگر باقلی در او ریزند قویتر شود و اگر غرس او را بشکافند و چیزی از سقمونیا در آنجا نهند انگور او اطلاق قوی کند.
و اگر شاخی از انگور سپید و شاخی از انگور سیاه و شاخی از سرخ بستانند و بشکافند چنانکه پوست از او نرود و بعضی را ببعضی الصاق کنند و بنشانند یک درخت انگور سرخ و سیاه و سفید بار دهد و اگر خواهند انگور سپید سیاه شود حوالی آن درخت حفر کنند و نفط در او ریزند سیاه شود.
و اگر منجلی را بخون سرخ یا ضفدع آلود کنند و شاخ او را که خواهند نشاندن بدان ببرند و بنشانند هرگز کرم در آن درخت نیفتد و اگر بزبل او دود کنند چنانکه بجمیع شاخه‌های او رسد بعد از آن ثمره درخت گزنه بزیر او ریزند از آفت سرما ایمن باشد.
و گفته‌اند اگر دمع الکرم را جمع کنند و آن آبی است که از شاخهای او بعد از قطع متقاطر شود و پنهان بکسی دهند که از شراب نشکیبد او دیگر شراب نخورد و بغایت دشمن دارد.
و اگر خواهند در انگور دانه نباشد با غرس او همان تدبیر کنند که در انار گفته شد.
و گویند اگر دانه کدو در میان درخت انگور نهند و آنرا محکم کنند هر انگوری که از آن درخت باشد بمثابه کدو بود پر آب
و اگر خواهند که انگور تازه بماند خوشهای انگور را در میان جو نهند پیوسته تازه باشد و متغیر نشود.
و اگر خاکستر برگ کدو در زیر درخت ترنج نهند ثمره بسیار دهد و هیچ از

آن تلف نشود و اگر درخت او ضعیف باشد یک کدو بنشانند قوی شود و اذیت سرما از او دفع گردد

و اگر گل درخت کدو را بخون بیامیزند و در زیر درخت ترنج نهند او بزرگ شود و اگر ترنج را بگچ طلا کنند همه سال تازه بماند و نیفتد و بزرگ شود. و اگر او را بدرخت فرصاد که آن توت است یا بدرخت انار پیوند کنند ترنج او بغایت سرخ باشد.

و اگر نرگس در زیر درخت نارنج بکارند حموضت او بحلاوت مبدل شود.

و چون شمه از احوال اشجار یاد کرده شد بکیفیت زرع حبوب نیز اشارتی کرده شود.

بدانکه اصل اسباب در فلاحت معرفت زمین و وقت زرع است و در معرفت زمین وجوه بسیار گفته‌اند از آنجمله آنکه اگر خواهند بدانند زمین نیک است یا بد چاهی بمقدار دو گز فرو برند و قدری گل از آن در آب اندازند زیرا که باد شمال بواسطه برودت روی زمین را سخت کند و نگذارد که تخم در زمین بروید و پرورش یابد و در نیمه اول ماه پیش بعضی بهتر باشد و اگر زمین دخل کم دهد سرگین مرغان با تخم آمیخته کنند و بیفشانند سبب قوت و زیادتی دخل شود خاصه سرگین کبوتر اما اگر تخم خشک باشد و زمین نمناک نباشد سرگین کبوتر نشاید انداختن چه از غایت حرارت تخم را سوزاند لیکن اگر نمناک بود نیک باشد و اگر خواهند[۴] که علفها که در میان غله بر آید پاک کنند گفته‌اند اگر بوقت طلوع سنبله یا جدی یا دلو ببرند دیگر بر نیاید و اما باید که ماه در محاق باشد و اگر خواهند که خربوزه شیرین باشد تخم او را پیش از آنکه بکارند در میان شیر و عسل نهند چندانکه اثر هر دو در تخم ظاهر شود و بعد از آن بکارند خربزه آن بغایت شیرین بود و اگر تخم را در میان شاخ اشتر غاز یا جاج که آن خاریست که ترنجبین

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج‌۵، ص: ۳۵۶

برو نشیند چنانکه اهل خوارزم کنند و بکارند شیرین‌تر باشد و اگر خواهند که خیار بغایت دراز شود ظرفیرا که سرش فراخ باشد پر آب کنند و بنزدیک خیار چنانکه میان او و میان خیار چهار انگشت باشد بنهند و چندانکه خیار نزدیک میشود دورتر میبرند تا بغایت دراز شود و اگر تخم او را معکوس بنهند ثمره بسیار دهد و اگر تخم او را در میان شیر و عسل نقوع کنند و بکارند خیار شیرین و خوش طعم شود و اگر خواهند که بیشتر از همه نوباوه خیار بیاورند تخم او را در دیماه در آنیه خزف بزرگ بکارند و هرگاه که آفتاب گرم شود بیرون میآورند و چون آفتاب فرو میرود با جای گرم نقل میکنند و بر عادت آب میدهد و نگاه میدارند تا زمستان بگذارند بعد از آن زمینی از برای او مهیا کنند و آنجا بکارند بزودی بزرگ شود و ثمره دهد اگر خواهند که ترب بزرگ شود چوبی بزمین فرو میبرند بمقداریکه خواهند و چون بیرون آرند تخم ترب بجای آن بنهند و بر بالای آن سرگین بریزند ترب بمقدار آن چوب که قالب بوده باشد دراز شود و اگر تخم او را بعسل نقوع کنند و بکارند ترب شیرین شود و تخم شلغم نیز چنین باشد

و اگر تخم شلغم را که سال برآمده باشد بکارند کرنب برآید و تخم کرنب همچنین و اگر سیر را در ایامیکه قمر تحت الارض باشد بکارند رایحه نداشته باشد و اگر تخم پیاز را بوقت آنکه میکارند پوست باز کنند و بکارند پیازیکه برآید نیک باشد و باید که زمین بوقت زرع او نمناک باشد هر چند تخم او را بزمین بیشتر فرو برند بهتر برآید و اگر زرع و حصاد او در وقتی واقع شود که ثریا فرو رفته باشد پیاز شیرین و خوش طعم شود

و اگر تخم حلبه را با تخمهای دیگر چیزها بیامیزند و بکارند مجموع از آفت کرم ایمن باشد و تخم جرجیر نیز همین فایده دهد و اگر تخم کاهو را پیش از آنکه بکارند در میان نان‌خواه نهند تا بوی آن گیرد هیچ آفت بوی نرسد

فصل پنجم در اکتاف

گویند بعضـی از اهل طبایع در وقت افزونی ماه گوسـفندی میشـینه بکشـتندی و از شانه او اسـتدلال بر وقایع امور و احوال سال کردندی و آنرا معتبر داشـتندی و با علم نجوم برابر نهادندی اما اکنون علما بدین التفات نکنند و از قبیل کهانت صـرف شمرند چه اصـلی که اعتمـاد را شایـد نـدارد و ایشـان آن بلنـدی را که بر شـانه بود کوه خواننـد، پس اگر از برای مـال و سود و زیان احتیاط کنند و در کوه سیاهی بینند دلیل افزونی مال کدخدای خانه بود و بسیاری علف چهار پایان.
و اگر سـفیدی با سـیاهی آمیخته باشـد دلیل نقصان آنست، و اگر در پس کوه آنجا که بپهنا نزدیکتر است سـیاهی باشد گویند دلیل مخاطره است از لشـکر و جسـتن بادها و اگر سـیاهی انـدکی باشـد زیاده خطری ننهنـد و اگر بجای سـیاهی سـرخی باشـد گویند دلیل خون ریختن است در آن لشکر و شهر
و اگر دسـته شانه آنجا که مغاکی دارد سـیاه بود گوینـد دلیل آبادانی و شادیست و اگر درو زخمها و اثر سودگی باشد گویند دلیـل است بر خرابی و فتنه و اگر در آنجـا سوراخی باشـد گوینـد کسـی از اهل خانه او را گمراهی پدیـد آیـد و اگر آنجا که فراخست مایل بکوه قـدری سـیاهی باشـد گویند دلیل است بر رسـیدن غایب بسـلامت و اگر سـفیدی باشد گویند زحمتی بدو رسد
و اگر بر کنـاره شـانه سوراخهـای خرد باشـد گوینـد دلیـل است بر قحـط و تنگی سال و اگر بر کناره شانه بمقـدار دو انگشـت سیاهی باشـد آنسال باران بسیار باشـد لیکن طعام تنگ بود و اگر سـیاهی انـدك باشـد اما پهن شـده گویند در آنسال برف و باران و سرما بسیار باشد
و امثال این کلمات بسیار گفته‌اند اما چون پیش اهل علم اعتباری ندارد در آن اطناب نرفت

فصل ششم در اختلاج اعضا

سبب بسـیاری اختلاج آن بود که ماده ریحی در موضعی از مواضعی بدن محتبس شده باشد طریق خلاص جوید و بواسطه آن عضو را در آنموضع حرکتی محسوس شود و اینمعنی چون از طبیعت بحسب ضـرورت اتفاق افتد آن را در وقایع خیر و شر چه اثر باشد اما چون بعضـی آن را اعتبار کرده‌اند و از آنجا بوقوع حوادث استدلال ساخته و احکام بسیار نوشته چنانکه بیشتر مردم بوقت حدوث آن رجوع کنند نخواستم که کتاب از آن خالی باشد
بـدانکه اگر کسـیرا تارك سـر از جانب راست بجهد با قومی خصومت کند و اگر جانب چپ باشد خیری بدو رسد و اگر پس سر از جانب راست بجهد گویند ببزرگی پیوندد و اگر از جانب چپ باشد سفر کند
و اگر ابروی راست بجهـد مقصود حاصـل شود و اگر چپ بجهـد با کسـی خصومت کنـد و ظفر ازو باشـد و گفته‌انـد بدیـدار دوستی خرم شود
و اگر مژه بالائین چشم راست بجهد غایبی بدو رسد و روزی حلال یابد و اگر چشم چپ باشد رسیدن غایب و ذکر جمیل بود

و اگر همه چشم راست بجهد در زبان مردم افتد و اگر چپ باشد روزی حلال بود
و اگر رخسار او از جانب راست بجهد عزت و جاه و تندرستی یابد و اگر جانب چپ باشد پشیمانی و خجالت از کرده خود و بعضی گویند رسیدن غایب بود یا زن خواستن
و اگر میان روی راست بجهد فرزندی بود خجسته و با سعادت و اگر چپ باشد دولت و مرتبه یابد و اگر همه بینی بجهد توانگری بود
و اگر دیوار بینی از جانب راست بجهد بیماری باشد با سلامت و اگر سوی چپ باشد شادی و اگر همه سر بینی بجهد غمی بدو رسد از مرگ کسی و اگر لب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۵۹

بالائین بجهد غایبی یا خبری از او برسد و اگر زیرین باشد دشمنی را قهر کند و اگر زبان بجهد در جنگ و خصومت افتد و رومیان گفته‌اند بمراد رسد و هر چه گوید قبول افتد و هندوان گفته‌اند دوستان او بسیار شوند و اگر زنخ بجهد کسی او را بنیکی یاد کند و اگر گردن بجهد مال و نعمت باشد اگر از جانب راست باشد بی رنج و اگر از چپ باشد با رنج
اگر دوش راست بجهد مرتبه او بلند گردد و امر معروف کند و اگر چپ باشد شادی و عیش بود. اگر هر دو بجهد خصومت باشد.
و اگر کتف راست بجهد مهتری و توانگری یابد و اگر چپ باشد نیک بخت گردد و اگر بغل راست بجهد غمی بدو رسد اما زود شادمان شود و اگر چپ باشد گمشده بیابد
و اگر بازوی راست بجهد از قبل مال شادی بدو رسد و اگر چپ باشد زحمت و رنج
و اگر ساعد راست بجهد بر دشمن ظفر یابد و بمراد برسد و اگر چپ باشد ببزرگی رسد و نعمت و اگر کف دست راست بجهد خواری بدو رسد و در خصومت افتد و اگر چپ باشد در طلب رزق زحمت بیند
و اگر بعضی از پهلوی راست بجهد سخن خوش بشنود و اگر همه بجهد زیانی بود و اگر تهیگاه راست بجهد خصومت بود و اگر از چپ باشد زنی بخواهد یا دشمنی بهمرساند و اگر همه بجهد از طرف پادشاه بشغلی موسوم گردد
و اگر پستان راست بجهد دلیل تنهائی بود و گویند سماع نیز بود و اگر چپ باشد دلیل نیکی و دولت و صحت باشد
و اگر شکم بجهد دلیل رنجوری بود و اگر ناف بجهد دلیل شادی و توانگری بود
و اگر ران راست بجهد فایده بسیار بدو رسد و اگر چپ باشد عزیزیکه غایب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (نفائس الفنون فی عرائس العیون)، ج۵، ص: ۳۶۰

باشد بیاید یا فرزندی شود
و اگر ساق راست بجهد روزی بر وی فراخ گردد و دلیل جمعیّت باشد و هر مراد که دارد بیابد و اگر چپ باشد چشمش بمحبّت دوستان روشن گردد[۵]

---

[۱] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۲] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۳] (۱) یعنی پیزر

[۴] (۱) از اوائل علم فلاحت تا اینجا از نسخه چاپی افتاده بود و از نسخه‌های خطی تکمیل گردید

[۵] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

جلد ۶

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظات: این عنوان کتاب تشکیل شده از مجموع بحث های گوناگون طبی که از لابلای کتابهای دیگر توسط آقایان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ٠

[مفردات پزشکی و دارویی ایران

فصل هفدهم گیاهان داروئی که در طب سنتی به کار می‌روند.

اشاره

کاربرد گیاهان داروئی از دیرباز در ایران و دیگر کشورها بین مردم رایج بوده و در زمانهای مختلف میزان مصرف گیاهان داروئی به مقتضای زمان دستخوش تغییرات زیادی می‌گردید. در سالهای اخیر، مردم ایران و همچنین سایر کشورهای جهان توجه خاصی به استفاده از گیاهان داروئی برای درمان به توسط خود نموده‌اند. این علاقه و توجه مردم نسبت به کاربرد گیاهان و مشتقات حاصل از آنها، سبب ایجاد تجارت پررونق گیاهان داروئی گردیده است.

طبق قوانین کشور جمهوری اسلامی ایران هرماده‌ای که به‌عنوان دارو مورد استفاده قرار می‌گیرد باید دارای اثر درمانی مشخصی باشد و این اثر کاملا-اثبات شده باشد. گیاهان داروئی که مردم جهت درمان بیماریهای مختلف از آن استفاده می‌کنند، از این قاعده مستثنی نیستند و بنابراین آنچه که بر روی برچسب این دسته از داروها نوشته شده است، باید با حقیقت اثر دارو منطبق باشد.

باید اعتراف کرد که درمورد گیاهان داروئی مورد مصرف آمار دقیق، بررسیهای کلینیکی قابل‌اعتماد بجز موارد معدود جهت اثبات اثرات منتسبه وجود ندارد و از طرف دیگر، صنایع داروسازی نیز علاقه چندانی برای ارزشیابی اثرات این مواد ابراز نداشته‌اند. این نحوه برخورد صنایع داروسازی سبب گردیده است که تمام گیاهان داروئی که در گذشته مورد استفاده بوده‌اند، دیگر در داروخانه‌ها موجود نبوده و داروساز نظارتی بر آنها نداشته باشد. از این‌رو فروش داروهائی که

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۰۵

به‌طور مشخص کاربردی ندارند، از نظر حرفه و مسئولیت داروساز جایز نیست، ولی چنین فرآورده‌های گیاهی هیچ‌گاه از نظر تولید و فروش متوقف نشده‌اند، بلکه تجارت آنها به دست افرادی که صلاحیت دخالت در امور داروئی را ندارند، افتاده است. در خارج از ایران هنگامی که چنین موادی را در معرض فروش قرار می‌دهند، بر روی برچسب آنها هیچ‌گونه ادعایی درمورد تأثیر آن بر روی بیماری خاصی نمی‌نمایند و در صورتی که چنین گردد، این مواد جزو داروها به حساب می‌آید و تولید و عرضه آنها باید تحت شرایط خاصی باشد. فروشندگان این مواد از توصیه‌کردن آنها درمورد بیماری خاصی خودداری می‌نمایند، چون برخلاف قوانین داروئی است. معهذا، اگر شخصی علاقه‌مند به داشتن اطلاعات اضافی درمورد اثرات درمانی گیاه یا داروی خاصی باشد، او را به کتابها و مقالاتی که در این زمینه وجود دارد، راهنمایی می‌نمایند. بعضی از این منابع اطلاعاتی درمورد مواد گیاهی یا داروهای طبیعی بوده و ممکن است درباره یک گیاه باشد و ممکن است درمورد طبقه‌بندی درمانی آنها و کاربرد آنها برای درمان بیماریهای خاص باشد و در چنین موردی قانون اجبار نموده است که اثرات چنین فرآورده‌ای باید کاملا ثابت شده باشد و این امر سبب می‌گردد که مردم عادی خود مشاور درمانی و درمان‌کننده خود شده که از نظر سلامتی افراد یک جامعه ممکن است صحیح نباشد.

حداقل بعضی از داروها، منشاء طبیعی که بدین طریق به فروش رسیده و مورد استفاده‌اند دارای اثرات مشخص و مثبتی در معالجه بعضی از ناراحتیها می‌باشند. و اگر چنین چیزی صحیح است، چرا این امر درمورد تمامی گیاهان داروئی تعمیم داده نمی‌شود؟ جواب این سؤال در مخارج هنگفتی است که این بررسی‌ها خواهند داشت. یک کارخانه یا کارگاه تولید داروهای گیاهی برطبق این نظریه باید مخارج هنگفتی سرمایه‌گذاری کند تا اثرات مثبت و منفی داروهای گیاهی را به‌طور دقیق و صحیح معلوم نماید. میزان تقریبی این مخارج متناوب بوده، ولی مبلغی در حدود ۵۰ میلیون دلار برای به اتمام رسانیدن یک دارو تخمین زده می‌شود. از طرف دیگر، به علت اینکه حفظ حقوق افراد ذینفع درمورد گیاهان داروئی نسبتا مشکل است، بنابراین، تمایل زیادی به خرج و سرمایه‌گذاری در این زمینه نمی‌باشد. البته باعث تأسف است

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۰۶

که به خاطر موانع فوق اگر بعضی از گیاهان داروئی قدیم را با روشهای جدید مورد بررسی قرار دهند، امکان دارد که به‌توان از آنها ترکیب مفید جدیدی که دارای اثرات درمانی مهمی خواهند بود، به دست آورد.

مطلب دیگر که از نظر علمی، حرفه‌ای و اقتصادی باعث تأسف شده است این است که افراد شیاد با استفاده از گیاهان و فروش آنها به‌وسیله افراد بی‌صلاحیت به بیمارانی که به امید بازیافتن سلامتی خود به آنها روی می‌آورند، نه تنها سبب بهبودی بیمار نمی‌گردند بلکه ممکن است سبب تشدید ناراحتی و خسارت جبران‌ناپذیری گردند. از این‌رو داروساز تحصیل کرده امروزی باید اطلاعات دقیق و صحیحی درباره داروهای گیاهی و ترکیبات و نحوه اثر و کاربرد آنها داشته تا از گمراه شدن مردم جلوگیری نموده و مانع ضایع شدن، جان و مال مردم گردد و با توجه به نیاز و اعتقاد مردم، سعی در راهنمائی آنها در کاربرد گیاهان داروئی نموده و از به کار بردن اصطلاحاتی نظیر «بی‌اثر بودن»، «قدیمی و بی‌مصرف» خودداری کرده و سعی نماید که اطلاعات صحیح و دقیق را در اختیار نیازمندان قرار دهد.

مواد طبیعی و مواد آلی:

قبل از اینکه این مواد به اصطلاح داروئی را به‌طور انفرادی مورد بحث قرار دهیم، باید به مقدمه کوتاهی درباره کاربرد غیرصحیح واژه مواد طبیعی و مواد آلی هنگامی که آنها را درباره بعضی از غذاها و ویتامین‌ها که افراد ذینفع آنها را منابع ارجح‌تر می‌دانند، اشاره‌ای کرد.

داروسازان به علت احاطه و آگاهی لازم بر علوم بیولوژی و بیوشیمی فورا متوجه می‌شوند که فرقی میان آنها نیست به‌عبارت دیگر، ویتامین ث حاصل از واکنشهای بیوسنتز طبیعی در میوه گل سرخ و ویتامین ث که در آزمایشگاه به‌طور مصنوعی ساخته شده، هردو کاملا یکسان هستند.

بنابراین هنگامی که واژه مواد طبیعی به چنین مواد اتلاق شود، فقط نشانه منبع تولید بوده و هیچ‌گونه مزایا یا عیبی را شامل نمی‌گردد، همچنین، این بدان معنا نیست که خریدار مجبور به پرداخت ۲ تا ۳ برابر قیمت حقیقی برای چنین چیزی باشد.

واژه مواد آلی را اغلب جهت مواد غذائی مخصوص برای حفظ

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۰۷

سلامتی به کار می‌برند، که آنها را تحت شرایط مخصوصی با استفاده از کودهای طبیعی حیوانی بدون استفاده از مواد حشره‌کش تولید نموده‌اند.

گیاهان قادر نیستند که مشخص نمایند آیا مواد مصرفی مانند ازت یا پتاسیم از منابع طبیعی یا معدنی بوده‌اند و قادر به مصرف این مواد به‌طور مساوی از هردو منبع می‌باشند. مسلم است که باقیمانده بعضی از مواد حشره‌کش در فرآورده‌ها ممکن است سبب ایجاد بیماری یا ناراحتی گردد، ولی قسمت اعظم این مواد را قبل از استفاده از مواد گیاهی می‌توان به خوبی از گیاه جدا نمود و امروزه میزان مجاز آنها در فرآورده‌ها به‌طور مشخص تعیین گردیده است. از طرف دیگر، افرادی که علاقه‌مند به خرید چنین محصولاتی هستند، هیچ‌گونه وسیله و آگاهی جهت تشخیص اینکه محصول مورد نظر آیا حقیقتا به روش مخصوص کشت و برداشت و آماده شده، ندارند و فقط به قول فروشنده دلخوش بوده و بدین وسیله مبلغ زیادی را مجبور به پرداخت می‌باشند. از این‌رو ملاحظه می‌گردد که در حقیقت چنین واژه‌هائی گمراه کننده‌اند.

سالم بودن و مؤثر بودن داروهای گیاهی:

یک نکته دیگر درمورد داروها و فرآورده‌های گیاهی که باید مورد بررسی و توجه قرار گیرد این است که آیا چنین محصولاتی دارای ارزش درمانی می‌باشند و آیا در صورت مصرف به مقدار زیاد، اثر سمی دارند و چرا اینکه مردم در مصرف آنها اصرار دارند و حاضر به پرداخت مقدار قابل ملاحظه‌ای پول برای چنین فرآورده‌هائی هستند. بدیهی است در بسیاری از موارد نیز اثرات نافعی از مصرف داروهای گیاهی ملاحظه شده که آن را ممکن است به اثر پلاسیبو نسبت داد.

چنین اثر درمانی معمولا مستقل از اثر دارو بوده یا رابطه بسیار کمی با روش درمانی دارد. اثر پلاسیبو از طریق مکانیسم روانی انجام می‌گیرد.

مطالعات نشان داده است که برحسب شرائط درمان پلاسیبو در حدود بیش‌از ۳۵ درصد بیماران مورد درمان دارای اثر بوده است. اثرات مفید درمانی معمولا- به صورت تغییر مثبت در طرز رفتار، احساس فردی، یا واکنش تحت‌تأثیر غدد داخلی یا سلسله اعصاب بروز می‌نماید. دیگر، حالت خوب شدن است بنابراین، اثر مثبت تا اندازه‌ای ممکن است حاصل

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۰۸

گردد. اعتماد به مواد گیاهی مصرف شده نیز اثر بسیار مهمی در بهبودی شخص دارد، انتخاب و کاربرد مواد گیاهی نیز اغلب سابقه طولانی خانوادگی و حتی قومی داشته و معمولا افراد و یا دوستان محترم و سرشناس آن را توصیه می‌نمایند.
کاربرد فرآورده‌های گیاهی همچنین ممکن است سبب خطراتی گردد که مصرف‌کننده را باید از آن مطلع نمود. بعضی از فرآورده‌های گیاهی برای انسان ممکن است خطرناک باشند. این فرآورده‌ها ممکن است حاوی ترکیبات سرطانزا یا مواد سمی دیگر باشند. کاربرد خودسرانه چنین فرآورده‌هائی ممکن است سبب به تأخیر افتادن و طولانیتر شدن بیماری گردد و بیمار از استفاده از روش و مواد درمانی صحیح محروم سازد. به علت عدم وجود یک سیستم کنترل و استاندارد دقیق در تهیه و تولید این فراورده‌ها معمولا کیفیت محصولات موجود در داخل بسته با نوشته روی آن مطابقت نمی‌نماید. حتی اگر این مواد به‌طور کمی مشخص گردند، استاندارد نمودن آنها از نظر مواد فعاله اغلب بسیار دشوار است و از این‌رو نتیجه تجزیه کامل فرآورده‌های گیاهی که برای مشخص نمودن مقدار مصرف دارو اهمیت زیادی دارد، اغلب در دسترس نیست.
بالاخره، فرآورده‌های گیاهی اغلب گران‌قیمت می‌باشند و مصرف مداوم آنها خرج زیادی را به همراه دارد، بدون اینکه نتیجه مثبت برای مصرف‌کننده داشته باشد. به‌هرحال با تمام این دلائل، افراد باهوش از به کار بردن بیرویه داروهای گیاهی مانند هرماده داروئی دیگر اجتناب می کنند.
در این مبحث، از مواد و فرآورده‌های گیاهی که در ایران وجود دارند و امروزه و در گذشته در طب سنتی به‌طور وسیعی مورد استفاده بوده‌اند، بحث خواهیم کرد. سعی خواهد شد که درمورد هرکدام از این گیاهان آخرین اطلاعات علمی و کاربرد صحیح و میزان بیزیانی و امکان استفاده از آنها را در درمان‌شناسی به نظر خوانندگان عزیز برسانیم.
مطالبی که در این مبحث ملاحظه خواهید فرمود، سعی شده است عاری از هرگونه تعصبی که برای نشان دادن اثر غیرواقعی یک ماده گیاهی است، باشد و بالاخره، باید اذعان کرد که کاربرد مواد گیاهی در طب سنتی و از نظر تاریخی در گذشته اهمیت داشته و امروزه به‌علت استفاده از مواد شیمیائی صناعی تا اندازه‌ای کم شده است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۰۹

[داروهای سنتی با منشاء گیاهی

قت (یونجه):

برگ‌ها و سرشاخه‌های گلدار و دانه‌های گیاه یونجه (مدیکاگو- ساتیوا)[۱] (از خانواده لگومینوزها) به‌صورت دمکرده به‌عنوان محرک به کار می‌رود. گیاه معروفیت خاصی جهت رفع ناراحتی‌های آرتریت و افزایش اشتها دارد و از این‌رو مصرف آن جهت افزایش وزن و فربه شدن توصیه شده است.

مغز هسته زردآلو:

مغز انواع مختلف هسته زردآلو (پرونوس آرمنیانا)[۲] (از خانواده روزاسه) را به‌عنوان منبع طبیعی آمیگدالین و لاتریل به مقدار ۳ درصد می‌باشد. لاتریل و آمیگدلین کاملا مشابه یکدیگر نمی‌باشند، لاتریل (-) ماند لونتیریل- بتا- گلوکورونوزید است،

ولی به علت اینکه مغز هسته زردآلو را به‌عنوان یک عامل ضد سرطان به کار می‌برند و ماده اصلی آن آمیگدالین است، بنابراین، این دو نام را می‌توان به جای یکدیگر به‌کار برد.
در سالهای اخیر، جنجالهای عاطفی و سیاسی بزرگی بر سر موثر بودن لاتریل به‌عنوان یک داروی ضد سرطان، بخصوص در بیمارانی که سرطان در آنها پیشرفت زیادی داشته، بروز نموده است. مکانیسم توصیه شده درمورد نحوه اثر این دارو شامل آزادکردن اختصاصی سیانور یا ماده سمی حاوی سیانور در سلولهای سرطانی، بدون اینکه بر روی سلولهای عادی اثر داشته باشد، است، ولی این مکانیسم هنوز به اثبات نرسیده است به نظر مرکز مبارزه با سرطان امریکا نیز دلائلی در دست نیست که لاتریل اثر مفیدی در بیماران سرطانی داشته باشد.
با وجود همه اینها هنوز هم این دارو را به‌عنوان درمان سرطان به خاطر آرزوی انسانی برای درمان بیماری غیرقابل علاج آن را به کار می‌برند.
باید توجه داشت که استفاده از مغز هسته زردآلو کاری است خطرناک چون، علاوه بر آمیگدلین، امولسین موجود در آن‌که یک آنزیم هیدرولیزکننده گلوکزید و آزادکننده سیانور است، ممکن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۰
است باعث مسمومیت شدید گردد و تاکنون موارد متعدد مرگ در اثر مصرف مغز هسته زردآلو گزارش گردیده است. گرچه ممکن است با حرارت دادن امولسین را غیرفعال نمود، ولی از بین بردن کامل آن عملا مقدور نیست و حتی اگر بتوان به‌طور کامل امولسین را بی‌اثر نمود مصرف‌کنندگان آگاهی ندارند که از مصرف ترکیبات امولسین‌دار دیگر مانند بادام، باید خودداری نمایند. بعلاوه آزمایشاتی که اخیرا بر روی حیوانات کوچک اندام انجام شده، نشان داده است که آمیگدالین به تنهائی بدون اثر آنزیم بتاگلوکزیداز خارجی نیز قادر به مسمومیت با سیانور می‌باشد.
به علت اینکه اثر درمانی این فراورده مشکوک بوده و احتمال ایجاد خطر آن بسیار زیاد است، کاربرد مغز هسته زردآلو به‌عنوان یک داروی ضدسرطان باید منع گردد.

همیشه بهار کوهی:

عصاره الکلی یا تنتور همیشه بهار کوهی که از سرشاخه‌های گلدار آرنیکا مونتانا[۳] (از خانواده کمپوزیته) به دست می‌آید، به‌عنوان یک ماده ضدتحریکی در درمان خراشیدگی، کوفتگی‌ها و رگ‌به‌رگ شدن به کار می‌رود.
عصاره این گیاه همچنین به مقدار کم جهت درمان تورم لوزه‌ها و به‌صورت غرغره، دهان‌شو در گلودردها به کار می‌رود. این گیاه حاوی ترکیبات ضدمیکروب است، ولی کاربرد موضعی آن مربوط به وجود دو ایزومردی هیدرو الکل‌های آرنی دیول و فارادیول که خاصیت تحریکی دارند می‌باشد. عصاره همیشه بهار کوهی در صورت خورده شدن سمی است.

خار مقدس:

بخش‌های هوائی خشک شده سینکوس بندیکتوس ۴] (از خانواده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۱

کمپوزیته) که حاوی سنیسین که یک دی‌ترپن لاکتونی تلخ‌مزه است، به‌علت تلخی آن را به‌عنوان یک تونیک تلخ اشتهاآور و در درمان نفخ و سوء هاضمه به کار می‌برند. در قدیم از این گیاه به‌عنوان داروی درمان کننده بیماریهای کبدی و کیسه صفرا به فراوانی استفاده می‌شده، ولی تاکنون هیچ‌گونه دلیل علمی برای کاربرد درمانی این گیاه ارائه نگردیده است.

شاه‌پسند آبی:

عبارت است از سرشاخه‌های خشک شده وربنا هستاتا[5] (از خانواده وربناسه) می‌باشد. این گیاه دارای طعم تلخ بوده و به‌عنوان داروی معرق، قاعده‌آور، خلط‌آور، مقوی و آرامبخش به کار می‌رود. ماده اصلی آن گلوکزیدوربنالین است که خاصیت پاراسمپاتومی‌متیک ضعیف دارد.
در صورتی که مقدار زیادی از این گیاه مصرف شود، حالت تهوع ایجاد می‌گردد.

سبوس گندم:

عبارت است از پوسته زبر خارجی گندم تریتیکوم آستیوم ۶] (از خانواده گرامینه) است. سبوس گندم اهمیت زیادی در تغذیه انسان به‌علت حاوی بودن مقدار قابل ملاحظه الیاف موردنیاز رژیم غذائی دارد. این ماده پس از مصرف توسط حیوانات غیرنشخوارکننده پس از عبور از معده و روده‌ها بدون تغییر به ناحیه راست روده و مقعد میرسد.
تجزیه‌های شیمیائی نشان داده است که ۷ ر ۲۶ درصد از الیاف موجود در رژیم غذائی انسان از سبوس گندم است، در حالی که لوبیای پخته ۲۷ ر ۷ درصد، هویج پخته شده ۷۰ ر ۳ درصد و هلو ۲۸ ر ۲ درصد الیاف دارد.
اطلاعات زیادی براساس مطالعات اپیدمیولوژی، کلینیکی و تجربی نشان داده است که اختلافات مختلفی که در دستگاه گوارش ممکن است به وجود آید، رابطه بسیار نزدیکی با کمبود الیاف در رژیم غذائی دارد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۲
عوارضی که درپی کمبود مصرف الیاف تولید می‌شود شامل یبوست، آماده نمودن کولون و مقعد برای ایجاد تومورهای سرطانی و حتی رابطه غیرمستقیمی با ناراحتیهائی مانند اختلالات قلبی و عروقی و بیماریهای کیسه صفرا می‌باشد. اثرات مفیدی که در اثر مصرف مقدار کافی سبوس گندم با سایر الیاف و رژیم غذائی نه‌تنها به علت قدرت جذب رطوبت و نگهداری آب در آنهاست، بلکه دارای قدرت جذب مواد مختلفی از جمله اسیدهای صفراوی را می‌باشد. این قابلیت جذب اسیدهای صفراوی به‌طور مستقیم در جذب و متابولیسم کلسترول اهمیت دارد.
ارزش درمانی سبوس گندم (الیاف موجود در مواد غذائی) کاملا بدیهی است حداقل در درمان بعضی از ناراحتیهای گوارشی مانند یبوست، بواسیر به‌خوبی روشن است. حتی امروزه در درمان ناراحتیهائی مانند زخم کولون از سبوس استفاده می‌شود، ولی استفاده از مقدار زیادی سبوس گندم جهت پیشگیری از بیماریهای گوارشی، قلبی و عروقی به نظر صحیح نیست.
امروزه، متخصصین عقیده دارند که سبوس گندم با دیگر منابع حاوی الیاف به مقدار کافی باید در رژیم غذائی وارد گردند. به‌طوری که ۱۰ گرم از الیاف در روز توصیه شده است که به‌صورت ۲ تا ۴ قاشق چایخوری از سبوس گندم تأمین می‌شود.

بابا آدم:

عبارت از ریشه‌های خشک شـده سال اول گیاه آرکتیوم لاپا[۷] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. این ریشه‌ها فاقد ماده موثره‌ای که دارای اثر فیزیولوژیـک است، می‌باشـد، ولی در طب سـنتی مصـرف زیـادی دارد. آن را به‌عنوان مـدر، ضـدالتهاب، معرق، کمک در وضع حمل و در معالجه نقرس و سفلیس به کار می‌برند. محصولات تهیه شده از ریشه این گیاه جهت تحریک رشد مو و ناراحتیهای پوستی مانند شوره سر و پسوریازیس به کار می‌رود. تاکنون هیچ‌گونه دلیل علمی این خواص را اثبات ننموده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۳

است. در سالهای اخیر ریشه‌های بابا آدم را به‌صورت چای گیاهی نیز به کار می‌برند.

علف گربه:

عبارت از برگ و سرشاخه‌های گلدار گیاه نپتاکاتاریا[۸] (از خانواده لابیه) می‌باشـد. امروزه، این گیاه به‌عنوان یک چای معطر و مطبوع به فراوانی مصـرف می‌شود. در سالهـای اخیر شـایع شـده است که دودکردن علف گربه به تنهـائی یـا همراه بـا تنباکو سبب ایجاد حالت خوشی می‌گردد.

و این حالت روانی معمولا فوق‌العاده خفیف بوده و گاهی مصـرف‌کننـدگان خود متوجه آن نیز نمی‌گردند و از این‌رو به علت اثر مشکوک نباید آن را جدی گرفت.

بابونه:

عبـارت است از سـرشاخه‌هـای گلـدار گیاه ماتریکا ریاکاموميلا[۹] (از خـانواده کمپـوزیته) می‌باشـد که به نـام ماتریکاریـا نیز معروف است گیاه مشابه دیگر این‌گونه به نام بابونه رومی (آنتمیس نوبیلیس)[۱۰] است که از نظر ترکیبات شیمیائی و کاربرد یکسـان است. بابونه را به فراوانی در نقاط مختلف دنیا، بخصوص در اروپا کشت می‌نماینـد، در طب سـنتی به‌عنوان بادشـکن، ضـد اسپاسم و ضـد تورم به کار می‌برند. اغلب، این گیاه را به‌صورت دمکردن به کار می‌برند، ولی عصاره محصولات حاوی اسـانس آن را نیز به کـار می‌برنـد. بـابونه در اروپا به علت مصـرف فراوان و کاربرد وسـیعی که دارد، ممکن است آن را به نام جنسینگ اروپا نامید.

دسته‌ای از مردم باید در مصرف بابونه احتیاط زیاد به عمل آورند.

چـای تهیـه شـده از گلهـای بـابونه کـه حـاوی مقـدار زیـادی دانـه‌هـای گرده اسـت، سـبب ایجـاد حساسـیتهای شدیـد جلـدی، آنافیلاکسـی و دیگر حالات آلرژی در افرادی که نسبت به گلهای پیرتر، رگ و یـد و غیره حساسـند، شـده است. در حقیقت افرادی که نسبت به گیاهان خانواده کمپوزیته

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۴

حساسیت دارند، باید از مصرف بابونه و دیگر فرآورده‌های گیاهی مربوط به این خانواده خودداری نمایند.

گیاه بابونه به علت اهمیت و مصرفی که امروزه پیدا کرده، مورد بررسی وسیع علمی از نظر گیاهشناسی، کشاورزی، شیمیائی و

فارماکولوژی قرار گرفته است. نتیجه این بررسیها به‌طور بسیار موثق اثر ضد تورمی بابونه را تأئید می‌کند و این اثر مربوط به ترکیبات موجود در گیاه (یا در طی آماده‌کردن) از اسانسهای فرار بخصوص کامازولین و (–)- آلفا بیس آبولول می‌باشد.
وجود ترکیباتی مانند فلاونوئیدها و کومارین‌ها در بابونه نیز در اثر ضد اسپاسم آن موثر است. سایر اثرات دارو ممکن است مربوط به مواد فوق و یا دیگر ترکیبات ناشناخته موجود در گیاه باشد.
متاسفانه دمکرده تهیه شده از گل بابونه تنها حاوی ۱۰ تا ۱۵ درصد اسانس فرار موجود در گیاه است و مواد تشکیل‌دهنده اسانس فرار است که اثر ضد تورمی دارد. عصاره تام گیاه یا فراورده‌های حاوی اسانس فرار مسلما دارای اثر قویتری می‌باشد.
علیرغم کم بودن غلظت مواد محلول در چربی در دمکرده حاصل از بابونه صاحبنظران عقیده دارند، در صورتی که دمکرده این گیاه به مدت طولانی مصرف گردد، به علت تجمع دارو اثر مفیدی از آن حاصل می‌گردد.

بابونه صحرائی:

عبارت از ریشه و میوه‌های خشک شده گیاه آنجلیکا آرخانگلیکا[۱۱] (از خانواده چتریان) می‌باشد که حاوی در حدود ۵ ر. درصد اسانس فرار است و به‌عنوان یک عامل محرک معطر، تونیک در فرآورده‌های ریوی، بادشکن، معرق، مدر، قاعده‌آور و در معالجه رماتیسم به کار می‌رفته است. اثرات متنوع این دارو را می‌توان مربوط به وجود اسانس فرار در آن دانست. تاکنون هیچ‌گونه ترکیب شیمیائی موثر و اثر فارماکولوژیک معینی برای بابونه صحرائی به ثبوت نرسیده و ادعاهای اثر درمانی این
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۵
گیاه مشکوک به نظر می‌رسد.

کاسنی:

عبارت است از ریزوم و ریشه‌های خشک شده گیاه شیکوریوم- اینتی‌بوس ۱۲] (از خانواده کمپوزیته) است و آن را به فراوانی جهت تلخ‌کردن و رنگ به قهوه می‌افزایند. در قدیم کاسنی را به‌عنوان مدر، ملین، تونیک جهت درمان سنگ کیسه صفرا، اختلالات کار کبد و سوءهاضمه به کار می‌برده‌اند. کاسنی دارای سزگوئی‌ترین لاکتون‌های تلخ‌مزه به نام لاکتوسین و لاکتوکوپیکرین و همچنین شیکورئین (که یک گلوکزید کومارینی است)، مالتول (یک پیرون ساده) و تاراگزاسترین (یک تری‌ترپن) می‌باشد.
کاسنی ارزش درمانی شناخته شده‌ای ندارد، ولی مالتول موجود در آن‌که در مالت بو داده و تعداد دیگری از گیاهان وجود دارد، دارای قدرت افزایش‌دهنده شیرینی ساکارز می‌باشد.

پاخری:

عبارت از سرشاخه‌های گلدار و یا برگهای گیاه توسیلا گوفارفارا[۱۳] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. جالب است که ابتدا گلهای گیاه باز می‌شوند و پس از این‌که گلها شروع به پژمرده شدن نمودند، برگهای پهن آن ظاهر می‌شوند. هردو قسمت

گیاه حاوی مقدار قابل ملاحظه‌ای مواد موسیلاژی است که سبب شده است آن را به‌عنوان نرم‌کننده، خلط‌آور بخصوص در معالجه سرفه به کار می‌رود. مطالعاتی که جدیدا بر روی این گیاه انجام شد، نشان داده است که گلهای جوان خاصیت سرطانزائی داشته و سبب ایجاد سارکومای سیستم آندوتلیال و سلولهای کبدی در صورت خورانیدن آن به موش می گردد.
ماده سرطانزا عبارت از یک آلکالوئید گروه پیرولیزیدین به نام سن کیر کین می‌باشد. گرچه این آلکالوئید در گلهای پاخری نشان داده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۶

شده است، ولی به نظر می‌رسد که در برگهای این گیاه همانند گونه‌های مشابه آن مانند سنسیو کیرکائی نیز وجود دارد. از این‌رو استفاده از برگ و گل این گیاه به‌عنوان یک داروی سنتی کار درستی نیست.

سنفیتون:

سنفیتون یا سمفیتوم افیسینال ۱۴] (از خانواده بوراژیناسه) یکی از داروهای گیاهی بسیار قدیمی است که جهت درمان زخم معده و اثنی عشر و در زخمهای خارجی به‌صورت موضعی و از راه داخلی به کار می‌رود.
اثر درمانی برگ، ریزم و ریشه این گیاه مربوط به وجود آلانتوئین آن بوده که مقدار آن از ۶ ر. تا یک درصد از قسمتهای زیرزمینی و به مقدار کم در برگ گیاه وجود دارد. بعضی از نمونه‌های گیاهی که مورد بررسی قرار گرفته‌اند حاوی تعدادی از آلکالوئیدهای پیرولیزیدین می‌باشند که اثر سمی بسیار شدید بر روی کبد دارند. یکی از این آلکالوئیدها لازیو کارپین است که قادر به تولید سرطان کبد در جوندگان که رژیم غذائی آنها حاوی ۵۰ قسمت در میلیون آلکالوئید است، می‌باشد. مطالعات بیشتر بر روی حیوانات جونده نشان داد که غذائی که حاوی ۵ ر. درصد برگ گیاه است، سبب ایجاد تومورهای بدخیم کبد و مثانه شده است.
براساس این مطالعات نباید این گیاه را به‌عنوان یک داروی گیاهی بی‌ضرر به کار برد و در حقیقت، کاربرد آن دارای اثرات نامطلوبی است.

تخم کدو:

تخم انواع کدو (خانواده کوکور بیتاسه) بخصوص نوع کدو تنبل کوکوربیتاپپو[۱۵] و کدوی حلوائی و کدوی چینی به فراوانی به‌عنوان ضدکرم تینا به‌طور موثری به کار می‌رود. به‌طور معمولی محلولی از ۶۰ گرم تخم کدو تهیه می‌شود که به دفعات مورد استفاده قرار می گیرد، معهذا، بعضی از صاحبنظران میزان مصرف دارو را در حدود ۶۰۰ گرم می‌دانند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۷

در تخم کدو یک اسید امینه غیرمعمول، ۳- آمینو- ۳- کربوکسی پیرولیدین (کوکوربیتین) وجود دارد که ماده موثره تخم کدو را تشکیل می‌دهد. برای حصول نتیجه مطلوب به‌عنوان ضد کرم تینا مقدار زیادی از تخم کدو را باید به کار برد. علت آن به خاطر کم بودن مقدار کوکوربیتن موجود در تخم کدو و حتی فقدان آن در تعداد زیادی از نمونه‌ها است و بدین دلیل گزارشاتی درمورد بی‌اثر بودن تخم کدو و بر روی کرم تینا داده شده است. تاکنون گزارشی مربوط به اثر سمی و عوارض

ثانویه در از مصرف این دارو منتشر نشده است.

تخم خیار:

تخم انواع خیار (خانواده کوکوربیتاسه) بیضی شکل به طول ۱۲ میلیمتر و عرض ۵ میلیمتر دارای نوک تیز و مغز چرب شیرین‌مزه است. تخم خیار به‌عنوان مغذی، نرم‌کننده و اغلب همراه با سایر داروهای گیاهی به‌طور توام تجویز می‌گردد. دمکرده تخم خیار را در درمان تب حصبه به کار می‌برند.

شنبلیله:

عبارت از دانه‌های خشک شده (تریگونلافوئنوم گراکوم)[۱۶] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. شنبلیله خاصیت کم‌کنندگی قند خون را دارد و بعلاوه، به‌عنوان نرم‌کننده، محافظ و در درمان سوء هاضمه و به‌صورت دمکرده در درمان افزایش ترشحات قاعدگی به کار می‌رود. دانه‌های شنبلیله حاوی تری گونلین و هیدرو کلوئیدهای موسیلاژی است، گرچه دانه‌های شنبلیله رسما به‌عنوان ضد دیابت شناخته نشده، ولی در طب سنتی به فراوانی بدین منظور به کار می‌رود. در استعمال خارجی به‌عنوان نرم‌کننده موضعی در دامپزشکی به کار می‌رود.

سیر و پیاز:

اطلاعات زیادی از طب سنتی و شواهد قلیل علمی نشانه این است
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۸
که مصرف مقدار زیادی از سیر، آلیوم ساتیوم ۱۷] یا پیاز، آلیوم- سپا[۱۸] (از خانواده لیلیاسه) سبب فعالیت‌های فیزیولوژیکی گوناگونی می‌گردند که عبارتند از: تحریک تولید صفرا، کم‌کننده قند خون و چربی خون، پائین‌آورنده فشار خون، تسریع در خوب شدن زخم و درمان سرماخوردگی می‌باشد. مطالعات جدید در افراد انسانی تحت کنترل نشان داده است که افرادی که تحت رژیم غذائی عاری از سیر و پیاز هستند و یا رژیم غذائی آنها حاوی مقدار کمی از این مواد است (کمتر از ۱۰ گرم سیر و ۲۰۰ گرم پیاز در هفته)، دارای مقدار بالاتری تری- گلیسیریدها و بتالیپوپروتئین در سرم خون از افرادی که رژیم غذائی آنها بیش‌از ۶۰۰ گرم پیاز و ۵۰ گرم سیر در هفته است، می‌باشند.
بررسیهای شیمیائی نشان داده‌اند که سیر حاوی ترکیبات قوی ضدمیکروبی است. این مواد به نام آلی‌سین موسوم بوده و عبارت از دی آلیل- دی‌سولفید- اکسید گوگرد است. متاسفانه این ماده مسئول بوی نامطبوع سیر است و در مجاور آب و هوا به سرعت تجزیه شده و بدل به دی‌آلیل دی‌سولفید و دیگر مشتقات دی سولفیدی بودار می‌گردد.
اخیرا، موفق به جداکردن پروستاگلاندین که در اثر تزریق دارای خاصیت پائین‌آورنده فشار خون است، از پیاز شده‌اند و این اولین گزارش درباره وجود پروستاگلاندین در گیاهان عالی است و ممکن است بدین طریق بتوان موفق به درک مکانیسم اثر این دسته از گیاهان داروئی گردید.

تحقیقات جدید (۱۹۸۴) نشان داده است که یکی از ترکیبات کم کننده قند خون موجود در پیاز دی فنیل‌آمین می‌باشد.
مسلما بررسی‌های علمی دقیقتر لازم است تا بتوان به‌درستی درباره خواص متعدد درمانی که به این گیاهان نسبت می‌دهند، اظهارنظر قطعی نمود و البته جداکردن پروستاگلاندین از پیاز این نظریه را تقویت نموده و ارزش و اهمیت درمانی این دو گیاه طبی را به‌خوبی نشان می‌دهد.
بررسیهای انجام شده توسط مولف کتاب حاضر نشان داده است که عصاره آبکی سیر قادر به از بین بردن خاصیت سرطانزائی سلولهای

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۱۹

فعال سرطانی می‌باشد.

KH. Zarrin and Y: Aynehchi

Destruction of Carcinogenisity of Tumor Cells Treated With extract of Garlic(Allium) sativum)and Allicin. J. Tumor Res ۴, ۱۵- ۵۵) ۹۶۹۱

جوشانده تخم پیاز با شکر و روغن را به‌عنوان مسهل در تبهای حصبه‌ای به کار می‌برند.

جوتیانا:

جوتیانا یا ژانسیان عبارت از ریزم و ریشه‌های خشک شده گیاه ژانسیان لوتئا[۱۹] (از خانواده ژانسیاناسه) که بومی کوهستانهای نواحی شرقی ایران می‌باشد. این گیاه داروئی از زمانهای بسیار قدیم در ایران به کار می‌رفته و در حال حاظر نیز به‌عنوان تونیک تلخ‌مزه در سوء هاضمه و بی‌اشتهائی به کار می‌رود. ژانسیان اعلاء که عبارت از ژانسیان زرد و قهوه‌ای یا نارنجی است حاوی ۰۲ ر ۰ ژانسیوپیکرین که یک گلوکوزید تلخ‌مزه است، می‌باشد. در اثر خشک شدن تدریجی ریشه‌ها به علت هیدرولیز ژانسیوپیکرین به وسیله آنزیمهای گیاه رنگ قرمز قهوه‌ای حاصل شده و این محصول از نظر داروئی ارزش کمتری دارد.

جینسینگ:

جینسینگ عبارت از ریشه‌های گیاه پاناکس کوئینکوئی فولیوس ۲۰] و پاناکس پرودو جینسینگ از خانواده آرالیاسه می‌باشد. گیاه اول بومی جنگلهای ناحیه شرق امریکا و کانادا و دومی بومی جنگلهای کوهستانی آسیای شرقی است. معمولا ریشه‌های گیاه ۳ تا ۶ ساله را پس از جمع آوری به دقت تمیز و خشک می‌نمایند.
به علت اهمیت اقتصادی و کاربرد وسیعی که جینسینگ امروزه پیدا کرده، کشت این گیاه به فراوانی در کره، ژاپن، روسیه و امریکا انجام می گیرد.
جینسینگ حاوی مخلوط غامضی از ساپونین‌های تری ترپنوئیدی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۰

است. این گلوکوزیدها را به سه دسته تقسیم می کنند: پاناکسوسیدها، جینسنوزیدها و چیکوستسو ساپونین‌ها. یک یا تعدادی از

این گلوکوزیدها به نظر می‌رسد که مسئول اثرات فیزیولوژیکی دارو باشند.

جنسینگ داروی بسیار مهمی در طب چین به‌شمار می‌رود و برای آن خواص تونیک، محرک، مدر و بادشکن قائل هستند. گزارش شده است که جنسینگ سبب کاهش قند خون و بر روی متابولیسم عمومی بدن سلسله اعصاب مرکزی و ترشحات غدد داخلی اثرات نیکوئی دارد.

جینسینگ را در طب سنتی شرق جهت درمان کم‌خونی، مرض قند، بیخوابی، ناراحتی‌های عصبی، سوءهاضمه بخصوص در ناتوانیهای جنسی به کار می‌برند. اخیرا مصرف جینسینگ در کشورهای غربی به‌طور سریعی افزایش یافته و فراورده‌های حاصل از این گیاه به فراوانی در اختیار علاقه‌مندان قرار گرفته است، به‌طوری که آمار نشان داده در آمریکا در حدود ۵ تا ۶ میلیون نفر از این گیاه استفاده می‌کنند.

از نظر فارماکولوژی، جینسینگ را به‌عنوان یک ماده تطبیق‌دهنده می‌شناسند، چون مطالعات انجام شده بر روی حیوانات نشان داده است که این دارو سبب می‌شود که بدن خود را در برابر فشارهای روحی تطبیق دهد و سبب تنظیم و تصحیح فعالیتهای غدد فوق کلیوی و تیروئید گردد. اگر چنین اثراتی درست باشد، باید بسیار دقیق باشد و به نظر می‌رسد که مسئول آن گلوکزیدهای پاناکسوسید موجود در ریشه‌های گیاه است. جینسینگ همچنین به فراوانی به‌عنوان یک عامل ضد ناتوانیهای جنسی نیز مصرف شده است.

این دارو را به صورت پودر، عصاره و چای تا حد ۱۵ گرم از ریشه در روز به کار می‌برند، ولی مقدار مصرف متوسط آن ۳ گرم است.

به علت گرانی قیمت جینسنگ و فراورده‌های حاصل از آن و عدم وجود یک سیستم کنترل مواد موثره موجود در آن، مطالعات انجام شده نشان داده است که مقدار گلوکزیدهای پاناکسوسید موجود در انواع فراورده‌ها جینسنگ بسیار متغیر است و در حقیقت ۶۰ درصد نمونه‌های آزمایش شده را می‌توان «بی‌ارزش» و ۲۵ درصد آنها به کلی فاقد جینسنگ بوده‌اند.

شاید موضوعی که ممکن است بیشتر سبب ناراحتی گردد این است که بررسی‌های اولیه انجام شده نشان داده است که مصرف غیرصحیح جینسنگ سبب ایجاد اختلالاتی در افرادی که آن را مصرف می‌نمایند،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۱

شده است. مصرف مدت طولانی این دارو سبب افزایش فشار خون، تحریکات عصبی و بیخوابی در تعدادی افراد و در گروه دیگر اثرات عکس یعنی کاهش فشار خون، خمودگی بوده است. این نتایج متضاد ممکن است به علت مصرف فراورده‌هائی که حاوی مقادیر متفاوتی از گلوکزیدهای فعال هستند، باشد.

به‌طور کلی، عوارضی که در اثر مصرف بیرویه جینسنگ حاصل می‌گردد، به نظر می‌رسد که تقلیدی از حالت مسمومیت با کورتیکو- استروئیدها باشد و مکانیزم اثر آن مشابه استروئیدها از طریق غدد فوق کلیه یا غده هیپوفیز می‌باشد. گرچه اثرات این دارو هرگز به‌طور کامل منفی نبوده و همچنین کاملا-قابل پیش‌بینی نمی‌باشد، از این‌رو، از مصرف طولانی مقدار زیاد دارو باید اجتناب کرد. بعلاوه، در مطالعات انجام شده هیچ‌گونه دلیلی برای اثر تقویتی دارو در مواد ناتوانیهای جنسی یافت نشده است.

شیرین‌بیان:[۲۱]

مصرف شیرین‌بیان سابقه تاریخی ریشه‌داری در طب سنتی برای درمان‌های گوناگونی دارد. بعضی از این کاربردها سبب شده است که امروزه از عصاره شیرین‌بیان در فرآورده‌های داروئی جهت درمان سرفه و سرماخوردگی استفاده شود. سایر کاربردها با دلائل علمی همراه بوده و استفاده از شیرین‌بیان را در درمان بعضی از حالات تورمی، زخم معده تائید می‌نماید. شیرین‌بیان کاملا از گیاه انیس و سایر گیاهان انتول‌دار که طعمی مشابه آن دارند، متمایز است.

در طب سنتی ایران شیرین‌بیان را در درمان سرفه و ناراحتی‌های ریوی، سوءهاضمه شدید که در اثر مصرف میوه‌جات حاصل شده است، به کار می‌برند. همچنین ادعا شده است که شیرین‌بیان در ناتوانیهای جنسی نیز موثر است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۲

سرخ ولیک:

عبارت از میوه و سرشاخه‌های کراتاگوس مونوژی‌نا[۲۲] و دیگر گونه‌های وابسته به آن (از خانواده روزاسه) می‌باشد. این گیاه از دیرباز در طب سنتی مورد استفاده بوده است. امروزه عصاره تهیه شده از گلها یا پودر میوه‌های این گیاه را به فراوانی در اروپا و ایران به کار می‌برند.

فرآورده‌های حاصل از این گیاه شروع اثرشان آهسته بوده و بر روی قلب یا سیستم جریان خون اثر کرده و درنتیجه، باعث اتساع عروق و بخصوص شریانهای قلبی شده و تا اندازه‌ای نیز سبب پائین آمدن فشار خون می‌گردد. این دارو را جهت پیشگیری در آنژین صدری به کار می‌برند. ادعای مشابهت اثر دارو با ترکیبات دیژیتال یا سایر داروهای تقویت‌کننده قلب صحیح نیست. سمیت در اثر مصرف سرخ ولیک تاکنون دیده نشده و ممکن است عوارضی در صورت مصرف مقدار زیاد دارو به وجود آید.

سرخ‌ولیک فاقد گلوکزیدهای مقوی قلب و آلکالوئید می‌باشد.

این دارو حاوی تعدادی ساپونین بوده که آگلیکون آنها از دسته اسیدهای تری‌ترپنی می‌باشند و بعلاوه، حاوی مقدار قابل ملاحظه‌ای گلوکزیدهای فلاونی است. به نظر می‌رسد که عامل موثر این دارو گلوکزیدهای فلاونی موجود در آن باشند. به علت اهمیت این دارو از نظر خاصیت کم‌کنندگی فشارخون و کاربرد آن در پیشگیری آنژین صدری توصیه می‌شود که مصرف آن تحت نظر پزشک صورت گیرد.

رازک:

عبارت از گلهای خشک شده گیاه هومولوس لوپولوس ۲۳] (از خانواده موراسه) است که حاوی کرکهای غده‌ای فراوانی است.

این کرکها را به نام لوپولین می‌نامند و حاوی قسمت اعظم ترکیبات تلخ موجود در دارو است. منشاء اصلی گیاه رازک از ایران و در تبریز بوده، ولی امروزه به فراوانی در اغلب کشورهای اروپائی، امریکا

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۳

و استرالیا کشت می‌گردد. جمع‌آوری محصول در فصل پائیز پس از رشد کامل گلها انجام شده و محصول به دست آمده را

سپس به‌دقت خشک و بسته‌بندی می‌نمایند.
مهمترین مواد متشکله رازک عبارت است از اسانس فرار (۱ ر ۰ تا ۱ درصد) و یک فراکسیون رزینی (۳۰ درصد) که طعم مشخص و مزه دارو مربوط به آن است. بتامیرسن (۳۰ تا ۵۰ درصد)، هومولن (۱۵- تا ۲۵ درصد) استرهای میرسنول، لینالول و تعداد زیادی از ترکیبات عوامل تشکیل‌دهنده اسانس رازک می‌باشند. مشتقات فلوروگلوسینول ثابت مانند هومولون و لوپولون در فراکسیون رزینی رازک وجود دارند. این ترکیبات در اثر ایزومریزه شدن سبب به وجود آمدن موادی می‌گردند که دارای طعم تلخ و خاصیت ضد باکتری می‌باشند. از زمانهای بسیار قدیم متوجه شده بودند که جمع‌کنندگان رازک خیلی سریعتر از دیگر افراد در آنها حالت خستگی ظاهر می‌شود و از این‌رو این دارو را به‌عنوان یک داروی مسکن به کار برده‌اند. ماده موثره‌ای که مسؤل این خاصیت است، به نظر می‌رسد که ترکیبات تلخ اسیدی مانند هومولون و لوپولون یا ترکیبات تغییریافته آنها باشد، اما اثر این مواد متغیر بوده و تحت تاثیر نور و هوا ممکن است فرق کند. همچنین خاصیت مسکن بودن رازک در انواع گوناگون آن نیز ممکن است به مقدار زیاد تفاوت نماید.
علیرغم نبودن دلائل علمی کافی دائر بر اثر تسکین رازک بر روی سیستم اعصاب مرکزی در انسان، عصاره رازک به فراوانی برای این منظور به کار می‌رود. همچنین رازک را به‌عنوان یک گیاه روان‌گردان «قانونی» به کار می‌برند، چون رازک از نظر خانواده گیاهی بسیار نزدیک به حشیش است و معتقدند که مصرف آن به صورت سیگار سبب ایجاد حالت افوریا می‌گردد. البته باید توجه داشت مصرف رازک بدین منظور به مدت طولانی سبب ایجاد عوارض نامطلوبی مانند گیجی، مسمومیت و یرقان می‌گردد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۴

کند ناکوهی:

عبارت از سرشاخه‌های گلدار گیاه ماروبیوم ولگار[۲۴] (از خانواده لابیه) می‌باشد. این گیاه را به فراوانی به‌عنوان خلطاور و طعم دهنده و در تهیه شربتهای سینه به کار می‌برند و یکی از پرمصرف‌ترین داروهای ضدسرفه گیاهی است. ماده موثره تشکیل‌دهنده گندنا کوهی شامل اسانس فرار، ماروبی این‌که یک لاکتون دی‌هیدروکسی ترپنوئید بوده و تلخ‌مزه می‌باشد.

زوفا:

عبارت از برگ و سرشاخه‌های جوان گیاه هیزوپوس افیسینال ۲۵] (از خانواده لابیه) می‌باشد که گیاهی است اسانس‌دار. این گیاه را اغلب به‌عنوان یک عامل طعم‌دهنده و دمکرده آن را در طب سنتی در موارد متعدد مانند نزله، زکام مزمن، بیماریهای سینه، تب و روماتیسم و به‌عنوان بادشکن و معرق به کار می‌برند. معروف است که ضماد حاصل از این گیاه قادر است که لکه‌های سیاه رنگ اطراف چشم را زائل کند. اسانس فرارزوفا حاوی ترکیباتی مانند کادی‌نن، آلفا- پی نن، (-)- پینو کامفئول و پینو کامفون است. تاکنون هیچ‌گونه ماده‌ای که اثرات فارماکولوژیکی نسبت داده شده به این گیاه را توجیه کند، یافت نگردیده است.

زیرفون (نمدار):

برگ و گل انواع مختلف گونه‌های تیول ۲۶] (از خانواده تیلیاسه) در طب سنتی به فراوانی در درمان سرماخوردگی، سردرد، سوءهاضمه و- ناراحتی‌های عصبی به کار می‌رود. زیرفون حاوی گلوکزیدهای فلا- ونوئیدی است، ولی عاری از مشتقات گزانتین است. گرچه این گیاه از نظر پزشکی مدرن مصرفی ندارد، ولی می‌توان دمکرده آن را به‌عنوان یک نوشیدنی عاری از کافئین به کار برد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۵

انجدان رومی:

عبارت از ریزم و ریشه‌های خشک‌شده لویستیکوم افیسینال ۲۷] (از خانواده چتریان) است. این گیاه حاوی تعدادی ترکیبات کومارینی و در حدود یک درصد اسانس فرار است. انجدان را به‌عنوان مقوی معده و به فراوانی به‌عنوان داروی مدر به کار می‌برند. این گیاه نمونه‌ای از گیاهان داروئی معطر است که به‌طور ضعیف مدر می‌باشند و مکانیسم این اثر به علت خاصیت تحریکی ملایم آن بر روی لوله‌های کلیوی است که از جذب مجدد آب جلوگیری می‌کند. باید توجه داشت چنین گیاهی نمی‌تواند جانشین داروهای بسیار قوی شیمیائی که در موارد ضعف و نارسائی قلب و فشارخون به کار می‌روند، باشد.

همیشه‌بهار:

همیشه‌بهار عبارت از گلبرگهای خشک‌شده گیاه کالندولا- افیسینال ۲۸] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. این گلبرگها حاوی مواد تلخ، کاروتنوئید، فلاونوئید و ساپونین می‌باشند. دمکرده حاصل از این گیاه را به‌طور موضعی جهت تسریع در التیام زخمهای جلدی، بریدگیها، بواسیر، دررفتگی و پیچ‌خوردگی مفاصل و زگیل به کار می‌برند. این گیاه داروئی را همچنین به‌عنوان یک ماده معطر تلخ جهت شستن موی سر و در حمام و به‌عنوان معرق به کار می‌برند. این گیاه از نظر طب جدید فقط به‌عنوان یک ماده معطر تلخ مورد استفاده است و به علت وجود مقدار زیادی دانه‌های گرده باید همیشه‌بهار را از نظر تولید واکنشهای آلرژیک از نظر دور نداشت.

آویشن کوهی یا مرزنگوش وحشی:

آویشن کوهی عبارت از سرشاخه‌های گلدار و برگهای گیاه اوری- گانوم‌ولگار[۲۹] (از خانواده لابیه) می‌باشد. آویشن کوهی به فراوانی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۶
به‌عنوان ادویه معطر در طبخ غذا به کار می‌رود. آویشن کوهی در طب سنتی مورد استفاده متعددی دارد از جمله جهت درمان درد دندان، تورم لوزه‌ها، بادشکن، معرق، قاعده‌آور، تونیک و همچنین در سردردهای عصبی و آرتریت مفاصل به کار

می‌رود.
آویشن کوهی دارای اسانس فرار و مهمترین ماده متشکله آن کارو- اکرول است. ممکن است بعضی از اثرات مفید دارو را به این ترپن‌فنلی نسبت داد، ولی آویشن کوهی در طب مدرن کاربردی ندارد.

جعفری:

برگ، ریشه و میوه‌های جعفری یا پترو سلینوم کریسپوم ۳۰] (از خانواده چتریان) قرنهاست که در طب سنتی به‌عنوان یک داروی مدر و مقوی معده به کار می‌رود. برگهای این سبزی خوراکی در تهیه انواع غذاها به فراوانی به کار می‌رود. جعفری منبع غنی و طبیعی کاروتن، اسید اسکوربیک آهن و سایر مواد معدنی می‌باشد.
کاربرد طبی این گیاه داروئی به‌عنوان مدر به‌واسطه اسانس فرار موجود در آن است و مقدار آن در ریشه‌ها ۱ ر ۰ درصد و در برگ ۳ ر ۰ درصد و در میوه ۲ تا ۷ درصد است.
از نظر طبقه‌بندی شیمیائی گونه‌های مختلفی از جعفری موجود است. بعضی از این‌گونه‌ها حاوی مقدار زیادی اسانس (۶۰ تا ۸۰ درصد) آپیول می‌باشد. در گونه‌های دیگر به جای آپیول، میریستی‌سین وجود دارد. آپیول و میریستی‌سین خاصیت تحریک‌کننده عضله رحم را دارد و از این‌روست که اسانس جعفری خاصیت قاعده‌آور داشته و ممکن است به‌عنوان ماده سقط‌کننده جنین به کار رود. به‌طور کلی، جعفری در طب جدید امروزه کاربردی ندارد.

گل ساعتی:

کاربرد گلهای خشک و سرشاخه‌های میوه‌دار گل ساعتی، پاسیفلورا-
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۷
اینکارناتا[۳۱] (از خانواده پاسیفلوراسه) سابقه بسیار قدیمی به‌عنوان داروی آرام‌بخش در ناراحتی‌های عصبی و مسکن در طب سنتی دارد.
این گیاه داروئی را به‌عنوان چای دمکرده و عصاره در تعداد زیادی از فراورده‌های داروئی به کار می‌رود. عامل آرامبخش این گیاه هنوز شناخته نشده، گرچه اخیرا موفق به جداکردن آلکالوئید هارمان از این گیاه شده‌اند.

پودنه:

عبارت از برگها و سرشاخه‌های پودنه، هدوماپوله جیوئیدس ۳۲] (از خانواده لابیه) می‌باشد. این گیاه را به فراوانی برای درمان سردرد، محرک معطر، بادشکن، معرق و قاعده‌آور به کار می‌برند. ماده موثره‌ای که مسؤل اثر درمانی این گیاه می‌باشد شامل اسانس فرار است که مهمترین عامل متشکه آن (-) منتون، (+) ایزومنتون و پولگون می‌باشد.
این گیاه امروزه در طب جدید مصرفی ندارد و تاکنون دلیل موجهی جهت موثر بودن آن به‌عنوان قاعده‌آور و ضدسردرد در دسترس نیست.

سرخاب کولی:

عبارت از ریشه‌های خشک‌شده گیاه فیتولاکاآمریکانا[۳۳] (از- خانواده فیتولاکاسه) می‌باشد. گیاهی است بزرگ، منشعب و دائمی که به فراوانی در سواحل دریای خزر می‌روید. این گیاه دارای گلهای خوشه‌ای بوده و بدل به میوه‌های انگور مانند سیاه رنگی می‌شود.
ریشه‌های این گیاه را به‌عنوان ماده قی‌آور و مسهل به کار برده و همچنین آن را در درمان سوءهاضمه و بخصوص رماتیسم مزمن به کار می‌برند. بعلاوه کاربردهای متعددی برای آن وجود دارد که مهمترین آنها خاصیت ضد کرم و دیس‌منوره می‌باشد.
در حقیقت، این گیاه بسیار سمی است. مصرف ریشه یا دیگر
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۸
قسمتهای این گیاه باعث مرگ اطفال شده و مسمومیت افراد بالغ، عوارض گوارشی و کم شدن تنفس ملاحظه شده است. عصاره این گیاه خاصیت سرطانزائی دارد از اینرو هنگام کارکردن با این گیاه باید از دستکش استفاده نمود. از این‌رو کاربرد این گیاه را حتی به‌عنوان گیاه زینتی در گلدان و مصرف آن را به‌عنوان گیاه داروئی باید ممنوع نمود.

میوه گل سرخ:

گرچه میوه گل سرخ روزاکانی‌نا[۳۴] (از خانواده روزاسه) حاوی اسید اسکوربیک به مقادیر ۵ ر ۰ تا ۷ ر ۱ درصد می‌باشد، ولی مقدار ویتامین موجود در آن بسیگی تام به منشاء گیاهی، محل کشت و آب و هوای منطقه، زمان جمع‌آوری و طریقه خشک شدن دارد. در حقیقت، میوه‌های گل سرخ موجود در بازار اغلب فاقد ویتامین ث می‌باشند. حتی اگر قبول کنیم که میزان اسید اسکوربیک موجود در میوه گل سرخ بالا و در حدود یک درصد باشد و تصور شود که تمام این مقدار کاملا وارد فراورده تهیه شده مانند دمکرده، سوپ، مربا و غیره مصرف شود، قیمت ویتامین ث این فراورده در حدود ۲۵ برابر قیمت ویتامین ث صناعی خواهد بود. چون اغلب فرضیات فوق ممکن است صحیح نباشد و چون از نظر جذب و متابولیسم ویتامین ث طبیعی و صناعی فرقی با یکدیگر ندارند، از این‌رو میوه گل سرخ نمی‌تواند به‌عنوان یک منبع اقتصادی برای ویتامین ث محسوب شود و در قرصهای ویتامین ث که محتوی میوه گل سرخ و ویتامین ث صناعی است، اغلب ذکری از میزان ویتامین ث طبیعی نمی‌شود و در اکثر موارد مقدار ویتامین ث طبیعی نیز بسیار ناچیز است.
گلبرگهای گل سرخ کمی قابض بوده و از این‌رو آن را به‌عنوان قابض و رنگ‌کننده و جهت تهیه اسانس گل سرخ و گلاب به کار می‌برند.

عشبه:

عشبه عبارت از میوه‌های خشک‌شده انواع اسمیلاکس (از خانواده لیلیاسه)، اسمیلاکس فیری فیوژا[۳۵]، اسمیلاکس آریستولوشی فولیا[۳۶]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۲۹

و اسمیلاکس رگالی ۳۷] می‌باشد. که در تجارت به نامهای سار- سپاریل مکزیک، هندوراس، و اکوادور معروف است می‌باشند. این گیاه در ایران در جنگلهای کناره خزر (چالوس- نوشهر) ملاحظه شده است.

عشبه را به‌عنوان یک داروی ضد روماتیسم تونیک در شربت‌های سینه به کار می‌برند. همچنین به‌عنوان گیاه تصفیه‌کننده خون و داروی ضد سفلیس شهرت دارد. امروزه کاربرد مهم این گیاه به‌عنوان یک عامل طعم دهنده و ساپونین‌های استروئیدی موجود در آن مانند سارساپوژنین و اسمیلاژنین به‌عنوان ماده اولیه جهت تهیه کورتیزون و دیگر داروهای استروئیدی به کار می‌رود.

سلنیوم:

مقادیر فوق‌العاده کم سلنیوم ادعا شده است که خاصیت ضدسرطانی دارد. نسبت معکوسی بین میزان سلنیوم موجود در غذاهای مصرفی و افزایش طول عمر افراد مبتلا به سرطان خون، سرطان پستان، سرطان روده بزرگ، ریه، تخمدان، پروستات و سرطان مقعد ملاحظه شده است.

گرچه مقادیر فوق العاده کم سلنیوم برای حفظ سلامت حیوانات ضروری است، ولی هیچ‌گونه دلیلی که مصرف سلنیوم را به‌عنوان عامل پیشگیری کننده (کاستن نسبت به ابتلا به سرطان) در رژیم غذائی تأئید کرده باشد در دست نیست.

سلنیوم ماده‌ای است سمی. مقدار مصرف روزانه آن همراه با مقداری که در غذا موجود است، نباید از ۲۰۰ میکروگرم برای یک فرد بالغ تجاوز کند و تا دلائل کافی برای افزودن مقدار زیارتر آن به رژیم غذائی در اختیار نباشد، از مصرف بی‌رویه آن جدا باید خودداری نمود.

پولی گالا:

عبارت از ریشه‌های خشک پولی گالاسنگال ۳۸] (از خانواده پولی گالاسه) می‌باشد. این گیاه حاوی ساپونین‌های تری‌ترپنی است که به

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۰

عنوان خلط‌آور (میزان مصرف یک گرم) مصرف می‌شود. مقدار مصرف آن بیشتر از یک گرم سبب استفراغ و اسهال می‌شود.

سنا:

عبارت از برگ و برگچه‌های انواع سنا بوده که به‌صورت چای دمکرده به کار می‌برند. این برگها حاوی گلوکزیدهای دی مرآنترون که مسهل بسیار قوی می‌باشند، به کار می‌رود. استفاده از دمکرده برگ سنا ممکن است سبب اسهال، بی‌آب شدن بدن و دیگر عوارض مربوطه گردد از این‌رو کاربرد برگ سنا به صورت دمکرده ضروری نبوده و باید اجتناب کرد.

تمبر هندی:

تمبر هندی عبارت از میوه‌های رسیده و خشک شده گیاه تامار- ینـدوس اینـدیکا[۳۹] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد و پوست خارجی آنها را جدا کرده و با قند مخلوط نموده‌اند. تمبر هندی حاوی مقدار زیادی اسید سیتریک و اسید تارتریک است. کاربرد آن در اسهال خونی و تب توصیه شده است. مقدار ۱۵ گرم تمبر هندی به‌عنوان مسهل به کار می‌رود، ولی کاربرد آن بدین منظور زیاد متداول نیست. دمکرده گل تمبر هندی به‌عنوان داروی کم‌کننده فشار خون نیز مصرف می‌شود.

ترخون:

عبارت از برگها و سرشاخه‌های گلدار آرتمیزیادراکون کولوس ۴۰] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. ترخون را اغلب در ایران به‌عنوان سبزی خوراکی و به‌عنوان طعم‌دهنده به کار می‌برند. در طب سنتی ترخون به‌عنوان یک تونیک تلخ، معرق، قاعده‌آور و مسکن ضعیف و مدر به کار می‌برند.

ترخون دارای اسانس فرار و ترکیبات کومارینی مانند آسکولتین دی متیل اتر و هرنیارین است. ترخون در طب جدید مصرفی ندارد و هیچ‌گونه دلیلی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۱

که موثر بودن آن را نشان دهد، در دسترس نیست.

زردچوبه:

زردچوبه را از ریزوم‌های گیاه کورکومالونگا[۴۱] (از خانواده زنجیبراسه) به دست می‌آورند. ریزوم‌های تازه را پس از پوست کندن در آب جوشانیده و سپس خشک می‌کنند. مورد استعمال اصلی زردچوبه به عنوان ادویه و ماده رنگی و جهت افزودن آن به پودر کاری، خردل و در تهیه انواع ترشیجات است. زردچوبه را در طب سنتی به‌عنوان محرک ترشحات صفراوی و درمان سنگ صفرا به کار می‌برند. زردچوبه حاوی یک ماده تلخ به نام کورکومین (پیگمان زرد) و اسانس فرار می‌باشد. زردچوبه دارای طیف وسیع ضدمیکروبی نیز می‌باشد، معهذا، این ماده در طب جدید مصرفی ندارد.

علف خرس:

برگهای علف خرس را اغلب در طب سنتی به صورت دمکرده به کار می‌برند. این گیاه دارای خاصیت مدر و ضدعفونی‌کننده ضعیفی است، ولی امروزه داروهای موثرتری از آن در دسترسند که کاربرد آن را محدود نموده‌اند.

سنبل‌الطیب:

سنبل‌الطیب عبارت از ریزوم و ریشه‌های خشک‌شده گیاه والریانا- افیسینالیس ۴۲] (از خانواده والریاناسه) می‌باشد، گرچه سایر گونه‌های مشابه این گیاه مانند والریانامکزیکانا نیز ممکن است حاوی مواد موثره باشد. سنبل‌الطیب را بیش‌از ۱۰۰۰ سال است که به‌عنوان آرام‌کننده در هیجانات عصبی و هیستری به کار می‌برند.

بررسی‌های دقیق شیمیائی که در سالهای اخیر بر روی والریان انجام شده، منجر به جدا شدن تعدادی از ترکیبات غیرمحلول در آب با مواد موثر حساس در برابر اسیدها و قلیائیات که مجموعا تحت نام والپوتریت ۴۳]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۲

نامیده می‌شوند. این مواد دارای اثر ملایم ولی ثابت شده آرامبخشی بر روی موش، گربه و انسان می‌باشند. این اثر درمانی با موادی مانند الکل و باربیتور- یکهاسی نرژیست نمی‌باشد و این خاصیت اهمیت زیادی از نظر تداخل اثر این عوامل با آرامبخشیهای صناعی دارد.

والریان را ممکن است به تنهائی و یا همراه با سایر داروهای گیاهی که خاصیت آرامبخشی دارند به کار برند.

کاهوی وحشی:

عبارت از شیرابه خشک‌شده گیاه لاکتو کاویروزا[۴۴] (از خانواده کمپوزیته) و انواع مشابه دیگر بوده و از زمانهای بسیار قدیم برای آن خاصیت خواب‌آور قائل بوده‌اند. به نظر می‌رسد که این اعتقاد به خواب‌آور بودن شیرابه گیاه کاهوی وحشی برای این است که در اثر شکاف دادن آن، شیرابه سفیدی مشابه شیرابه خشخاش از آن خارج می‌گردد. ادعا شده که در شیرابه کاهوی وحشی موادی مانند مرفین و هیوسیامین وجود دارد که این نظریه اثبات نشده است و از سالهای ۱۹۲۰ به بعد از این گیاه در طب جدید استفاده نمی‌شود.

در سالهای گذشته، بررسی‌های عمیقتری بر روی این گیاه به خاطر یافتن ترکیبات روان‌گردان در آن انجام گردیده است. تعدادی از افراد نیز آنرا به‌عنوان یک داروی روان‌گردان به‌کار برده‌اند، ولی تجربیات نشان داده است که گیاه فاقد این اثر بوده و مصرف آن توصیه نمی‌شود.

افسنتین:

افسنتین عبارت از برگ و سرشاخه‌های گلدار گیاه آرتمیزیا- ابسینتوم ۴۵] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. که به‌عنوان یک ماده معطر تلخ در درمان نفخ و سوءهاضمه و به‌عنوان معرق و عامل طعم‌دهنده از زمانهای قدیم در طب سنتی به کار می‌رود. از نظر فارماکولوژی افسنتین یک گیاه مخدر محسوب نمی‌شود. این گیاه حاوی ۵ ر ۰ درصد اسانس فرار و مواد تلخ مانند آبسنتین و یک لاکتون دی‌ترپن از مشتقات آزولین می‌باشد.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۳

اسانس فرار افسنتین حاوی (+) توجون، توجیل الکل، استرهای توجیل الکل و سایر ترکیبات ترپنی می‌باشد.

اسانس فرار این گیاه سبب سمیت حاد و مزمن می‌گردد و علت آن وجود مقدار قابل ملاحظه‌ای توجون در آن است. علائم مسمومیت با- لرزش، از بین رفتن حس اعضاء و تشنج شروع شده و به اختلال حواس یا مرگ منتهی می‌گردد.

از این‌رو، در بعضی از کشورها استفاده از افسنتین یا اسانس افسنتین برای مصرف انسان ممنوع شده است. از این‌رو این گیاه را باید جزو گیاهان سمی دانست و از مصرف آن اجتناب کرد.

بومادران:

سرشاخه‌های گلدار گیاه آکی‌لیا ملی فولیوم ۴۶] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد، گیاهی است بومی ایران. برگ و گلهای این گیاه حاوی یک اسانس فرار که مشابه بابونه بوده و علت آبی‌رنگ بودن آن مربوط به وجود کامازولین است، می‌باشد و از این‌رو این گیاه را ممکن است به جای بابونه به صورت دمکرده به کار برد. به علاوه، این گیاه حاوی ترکیبات تلخ و قابض نیز می‌باشد. دمکرده بومادران را به‌عنوان باد شکن، تونیک و در بیماریهای سینه به کار می‌برند. در تمام مواردی که از بابونه استفاده می‌شود، می‌توان به جای آن از بومادران استفاده کرد، ولی باید توجه داشت که افرادی که نسبت به گیاهان خانواده کمپوزیته حساسیت دارند، از این نظر، باید در مصرف این گیاه احتیاط نمایند. بوی قوی این گیاه عامل بسیار موثری در فرار دادن مگس و حشرات مزاحم می‌باشد.

یوهمبین:

یوهمب عبارت از پوست خشک گیاه پوسی میستالیا یوهمب ۴۷] (از خانواده روبیاسه) می‌باشد که گیاهی است بومی جنگلهای آفریقای غربی. پوست این گیاه حاوی ۱ ر ۶ درصد آلکالوئید بوده که مهمترین
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۴
آنها آلکالوئید یوهمبین است.
آلکالوئید یوهمبین و پوست یوهمب هردو در طب سنتی در ناتوانیهای جنسی به کار می‌روند. از دم‌کردن پودر قسمتهای داخل پوست به مدت نیم‌ساعت محلولی حاصل می‌شود که آن را مصرف می‌نمایند. آلکا- لوئید کلرهیدرات یوهمبین به‌عنوان دارو در داروخانه موجود است و اغلب آن را مخلوط با داروهای دیگر مانند استریکنین، پودر تیروئید و یا متیل تستوسترون به کار می‌برند. بعضی از محققین معتقدند که می‌توان دارو را از راه بینی به صورت انفیه برای ایجاد حالت تحریک و اثر مخدر ضعیف مصرف نمود.
این دارو سبب اتساع عروق سطحی شده و افزایش رفلکس‌های تحریک‌پذیری در نخاع شوکی می‌باشد. یوهمب داروئی است مانع شونده اکسیداسیون مونوآمین‌ها و در صورت مصرف این دارو باید از رژیم غذائی خاص و داروهای مخصوص استفاده نمود، بنابراین، مصرف آن در افراد مبتلا به فشار خون، دیابت یا کسانیکه مبتلا به ناراحتی‌های قلبی، کلیوی یا کبدی هستند، ممنوع است.

چشم خروس:

عبارت از دانه‌های گیاه آبروس پریکاتوریوس ۴۸] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. دانه‌های این گیاه به رنگ قرمز ارغوانی

بوده و دارای لکه سیاهی در انتها می‌باشد. اغلب آن را جهت تهیه‌کردن بند و تسبیح به کار می‌برند.
این دانه‌ها دارای ترکیبات سمی بوده و حاوی توگسالبومین است.

صمغ ارژن یا صمغ عربی:

صمغ ارژن موجود در بازار ایران از خارج وارد می گردد.

چوبک:

چوبک یا شیر کلن عبارت از ریشه‌های گیاه آکانتوفیلوم اسکوارو- زوم ۴۹] (از خانواده کاریوفیلاسه) می‌باشد. ریشه‌های چوبک دارای
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۵
مزه کم تلخ و حاوی ساپونین‌های تری‌ترپنوئیدی است. آن را به‌عنوان صابون و در تهیه بعضی از فراورده‌های غذائی مانند حلوا ارده به کار می‌برند.

اگیر ترکی:

عبارت از ریزوم‌های خشک‌شده گیاه آکروس کالاموس ۵۰] (از خانواده آرکاسه) می‌باشد. اگیر ترکی را به‌عنوان یک ماده معطر تلخ، تونیک، بادشکن و در رماتیسم به کار می‌برند.

فتفته:

عبارت از میوه‌های درخت آدانسونیا دیژی‌تاتا[۵۱] (از خانواده بومباکاسه) می‌باشد. این گیاه بومی نواحی حاره افریقا بوده و میوه خشک شده آن به نام فتفته در بازار داروئی ایران وارد می‌شده است. میوه فتفته دارای طعم ترش اسیدی و قابض بوده و در طب سنتی از آن جهت درمان اسهال خونی استفاده می‌شده است.

پر سیاوش:

عبارت از برگهای گیاه آدیانتوم کاپیلوس و نریس ۵۲] (از خانواده پولی پودیاسه) می‌باشد. اغلب برگ وریزوم این گیاه را به‌عنوان خلط‌آور در بیماریهای دستگاه تنفس و بخصوص در کاستن اسپاسم در سیاه‌سرفه به کار می‌برند. در تابستانها دمکرده پر سیاوش را به‌عنوان خنک‌کننده به کار می‌برند.

ترنجبین:

عبارت از مانی است که توسط گیاه خارشتر (الحاجی کاملو- روم ۵۳] (از خانواده لگومینوزها) به دست می‌آید. ترنجبین حاوی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۶

قندهای فروکتوز، ساکارز و پلی ساکارید است و به‌عنوان ملین و خلط‌آور بخصوص در تبهای عفونی اطفال و سرخک به کار می‌برند.

والک:

عبارت از برگهای پهن و تازه گیاه آلیوم آکاکا[۵۴] (از خانواده لیلیاسه) می‌باشد. والک حاوی ترکیبات گوگردی مشابه سیر و پیاز است و به‌عنوان سبزی در طبخ غذا به کار می‌رود. بعلاوه، برگ و پیاز این گیاه حاوی ساپونین نیز می‌باشند.

صبرزرد:

صبرزرد عبارت از شیرابه خشک شده از گیاه آلوئه‌پری ۵۵] (از خانواده لیلیاسه) می‌باشد. در طب سنتی ایران به‌عنوان مسهل به کار می‌رود.

ریشه ختمی:

عبارت از ریشه‌های گیاه آلتئا لواترا فولیا[۵۶] (از خانواده مالواسه) می‌باشد. علاوه‌بر اینکه این گیاه را به‌عنوان یک گیاه زینتی می‌کارند، گلهای آن نیز به نام گل ختمی معروف است. ریشه و گل ختمی را به خاطر دارا بودن موسیلاژ آن به‌عنوان نرم‌کننده به کار می‌برند.

گل ختمی را مخلوط با دانه گیاه جوشانیده و به‌عنوان مشمع به کار می‌برند و دمکرده دانه ختمی در سرفه و ناراحتی‌های ریوی مصرف میشود.

قدامه شهری:

عبارت از دانه‌های گیاه آلی‌سیوم کومپستر[۵۷] (از خانواده خاجیان) این دانه‌ها دارای یک لایه موسیلاژی کدر می‌باشند. آن را معمولا- با بهدانه، تخم بارهنگ و بالنگوی شیرازی به نام چهار تخمه به صورت دمکرده در ناراحتی‌های سینه به کار می‌برند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۷

تاج خروس:

عبارت از گلهای تاج‌مانند برنگ قرمز گیاه آمارانتوس پانی کولا- توس ۵۸] (از خانواده آمارانتاسه) می‌باشد. دانه‌های این گیاه ریز و سیاه و عدسی شکل بوده و دارای خاصیت درمانی است. برگ تاج خروس را ممکن است به‌عنوان سبز خوراکی و دمکرده آن را جهت رفع درد سینه به کار می‌برند.

هل قراب:

عبارت از میوه‌های کپسولی و بیضی‌شکل زاویه‌دار که حاوی تعداد زیادی دانه گرد یا زاویه‌دار به رنگ قهوه‌ای از گیاه آمومم سوبولا- نتوم ۵۹] (از خانواده زنجیبراسه) می‌باشد. بوی دانه کافوری و مطبوع است. این نوع هل را به جای هل اصلی الاتریا کاردامومم ۶۰] به کار می‌برند. هردو نوع هل را به‌عنوان ادویه به کار برده و از نظر درمانی به‌عنوان بادشکن، محرک، مقوی عمومی مخلوط با داروهای دیگر به کار می‌برند.

عاقرقرها:

عبارت از ریشه‌های گیاه آناسیکلوس پیرتروم ۶۱] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. این دارو دارای مزه نامطبوع بوده و باعث افزایش ترشح بزاق می‌گردد. در طب سنتی آن را برای درمان دندان‌درد به کار می‌برند.

مرگ ماهی:

عبارت از میوه‌های گیاه کوکولوس اندیکوس ۶۲] (از خانواده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۸
منیس پرماسه) می‌باشد. این گیاه بومی هند و سیلان و مالزی است.
میوه‌ها برنگ سیاه قهوه‌ای گرد بوده و قسمت داخلی ان روغنی و تلخ مزه می‌باشد. ماده سمی این میوه‌ها پیکروتوکسین است که به‌عنوان مرگ ماهی مورد استفاده قرار می‌گیرد. همچنین آن را به‌صورت پماد برای از بین بردن شپش به کار می‌برند.

تخم کرفس:

عبارت از میوه‌های گیاه آپیوم گراوئولنس ۶۳] (از خانواده چتریان) که به‌عنوان سبزی خوراکی به فراوانی به کار می‌رود. تخم کرفس برنگ سبز مایل به زرد تا قهوه‌ای و دارای بوی معطر مشابه نعناع و طعم تلخ و زننده است. تخم کرفس در طب سنتی به‌عنوان باد شکن، معطر و مقوی به کار می‌رود. تنفس بخور حاصل از دمکرده تخم کرفس جهت رفع سردرد توصیه شده است.

زردآوند طویل:

عبارت از ریشه‌های گیاه آریستو لوشیا لونگا[۶۴] (از خانواده (آریستولوشیاسه) می‌باشد. ریشه‌های زردآوند طویل دارای مزه تلخ و طعم نامطبوعی است. در طب سنتی آن را به‌عنوان محرك، خلط‌آور مقوی معده، در مارگزیدگی و برای کم‌کردن ترشحات زنانگی به کار می‌برند.

نخود الوند:

عبارت از ریشه‌های گیاه آریستولوشیا روتوندا[۶۵] (از خانواده آریشولوشیاسه) می‌باشد. این ریشه‌ها سخت و دارای بوی و طعم زننده است. نخود الوند را به‌عنوان تونیک مدر، قاعده‌آور و ضد کرم به کار برده‌اند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۳۹

درمنه:

عبارت از سرشاخه‌های گلدار بازنشده آرتمیز یا ماری‌تی‌ما[۶۶] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد که گیاهی است بومی ایران. ماده موثره درمنه، سنتونین که یک سزگوئی‌ترین لاکتون بوده، به‌عنوان ضد کرم آسکاریس به کار می‌رود.

اسارون:

عبارت از ریزم‌های خشک‌شده گیاه اساروم اروپه‌اوم ۶۷] (از خانواده آریستو لوشیاسه) می‌باشد. این ریزم‌ها برنگ زرد، طعم تلخ و نسبتا معطر است. اسارون را در طب سنتی به‌عنوان داروی قی‌آور، معرق، مدر و مسهل و همچنین در رماتیسم و سکته ناقص به کار می‌برند.

مارچوبه:

عبارت از ریشه‌های گیاه اسپاراگوس اسندانس (از خانواده لیلیاسه) می‌باشد. ریشه‌های این گیاه به‌صورت رشته‌های دراز نازك به قطر ۲ تا ۳ میلیمتر به رنگ سفید عاجی سخت و پیچ‌خورده می‌باشد. در آب متورم شده و موسیلاژ زیادی تولید می‌کند. ریشه مارچوبه را در طب سنتی به عنوان محرك و معرق آن را با دنبه مخلوط کرده و بر روی سینه می‌مالند.

هلیون و بیخ هلیمون:

هلیون و بیخ هلیمون عبارت از میوه و ریشه‌های گیاه آسپاراگوس افیسینالیس ۶۸] (از خانواده لیلیاسه) می‌باشد. میوه هلیون

قرمزرنگ به اندازه یک نخود که در هربخش دارای دو دانه است. میوه هلیون دارای قند، ساپوژنین، مواد رنگی، روغن و اولئورزین است.
بیخ هلیمون شامل ریشه‌های پیچ‌خورده که رنگ خارجی آن سیاه و رنگ قسمت داخلی آن سفید سخت است و ریشه‌های دارای
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۰
طعم موسیلاژی و شیرین‌مزه می‌باشد. دود حاصل از ریشه‌های بیخ هلیمون را برای تسکین درد دندان به کار می‌برند.

کنجده سرخ و سفید یا انزروت:

عبارت از ترشحات شیرین‌مزه حاصل از گیاه لونئا آکانتودس ۶۹] (از خانواده کمپوزیته)، به صورت تکه‌های شکننده به رنگ زرد روشن تا قرمز، محلول در آب و الکل، بی‌بو و با طعم شیرین می‌باشد.
سابقا تصور می‌شد که ماده موثر آن مشابه گلیسیرین است، ولی بررسیهای مولف نشان داده است که ماده اصلی تشکیل‌دهنده انزروت ساپونین‌های تری‌ترپنی می‌باشند. انزروت به صورت مشمع در طب سنتی ایران در شکسته‌بندی و به صورت موضعی برای تسکین دردهای گوش و صورت به کار می‌رود. همچنین از این ماده جهت نرم و شفاف‌کردن پوست صورت به‌وسیله زنان مورد استفاده قرار می‌گیرد.

کتیرا:

عبارت از صمغ مترشحه از گیاه آستراگالوس گومی‌فرا[۷۰] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. این صمغ یکی از هیدروکلوئیدهای طبیعی است و به فراوانی در طب و داروسازی به کار می‌رود.

اکلیل الملک:

میوه‌های این گیاه به نام ناخنک نیز معروف بوده و از گیاه آسترا- گالوس هموزوس ۷۱] (از خانواده لگومینوزها) به‌دست می‌آید.
اکلیل‌الملک را در طب سنتی در موارد مختلف به کار می‌برند از جمله به‌عنوان قابض و برای رسیدن کورک و به‌صورت پماد برای کوچک‌کردن دملها و تومودهای دردناک به‌طور مخلوط با بنفشه و همچنین قبل از مصرف مسهل به کار می‌رود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۱

تباشیر قلمی:

تباشیر عبارت از مواد سیلیسی یافت‌شده در داخل ساقه گیاه بامبوزا آروندی ناسه‌آ[۷۲] (از خانواده گرامینه) و معمولا

به‌صورت تکه‌های سخت معدنی به رنگ سفید در اندازه‌های مختلف موجود است.
اغلب به‌عنوان تقلب، خاکستر استخوان را به جای آن به کار می‌برند که ممکن است آن را تقلب محسوب ننمود. تباشیر را اغلب برای شستشوی دندان به کار می‌برند.

زرشک:

زرشک گیاهی است بومی ایران که در نواحی کوهستانی به فراوانی می‌روید. میوه‌های آبدار این گیاه را پس از جمع‌آوری به مصرف میرسانند.
میوه ترش‌مزه زرشک در طب سنتی ایران برای رفع خارش و سایر عوارض پوستی و همچنین به صورت دمکرده برای خوشبوکردن نفس و به‌عنوان تصفیه‌کننده خون مصرف می‌شود.

کندر:

کندر عبارت از اولئو گم‌زرینی است که از گیاه بوسولیا کارتر- ئی [۷۳] (از خانواده بورسراسه) بدست می‌آید. کندر به صورت قطراتی به رنگ قرمز یا زرد تیره تا زرد مایل به سفید و شکننده در بازار موجود است. کندر به‌عنوان یک ماده معطر و در تهیه مشمع‌ها به کار می‌رود.

خردل:

عبارت از دانه‌های رسیده انواع براسیکانیگرا[۷۴] یا خردل سیاه و خردل سفید می‌باشد. پودر دانه خردل جهت تهیه ادویه و در تهیه انواع مشمع‌ها به کار می‌رود. از نظر طبی، پودر دانه خردل را در موارد مسمومیت با مواد مخدر جهت ایجاد استفراغ به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۲

برگ هند ایران:

عبارت از دانه‌های پهن و قرمز گیاه بوتئافرونـدوزا[۷۵] (از خانواده لگومینوزها) است. دانه‌های این گیاه را جهت درمان کرمهای نواری به کار می‌برند.

تخم ابلیس:

عبارت از میوه‌های گیاه کازل پینابوندوسلا[۷۶] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. این دانه‌ها دارای روغنی هستند به وسیله

فشار از آن جدا می‌شود. دانه‌ها را اغلب به‌عنوان گردنبند زینتی به کار می‌برند.
مغز دانه دارای طعم تلخ مقوی است به‌عنوان ضدکرم و محافظ بر علیه برگشت بیماری به کار می‌رود.

فرنجمشک:

فرنجمشک گیاهی است معطر کالامینتا گراوئولنس ۷۷] (از خانواده لابیه). دانه‌های این گیاه به رنگ قهوه‌ای روشن، بیضی‌شکل به طول یک یا دو میلیمتر است. دانه فرنجمشک بوی ضعیف زننده‌ای داشته و دارای یک لایه شفافی از مواد موسیلاژی است. دانه‌های فرنجمشک را در طب سنتی به‌عنوان محرک و در ناتوانیهای جنسی به کار می‌برند.

ریشه کبار:

کبار عبارت از ریشه‌های گیاه کاپاریس اسپینوزا[۷۸] (از خانواده کاپاریداسه) می‌باشد. این گیاه به فراوانی و بخصوص در قسمتهای مرکزی و جنوبی ایران می‌روید و به‌صورت چتری بر روی زمین گسترده می‌شود.
ریشه‌های کبار به رنگ روشن و پوست ریشه‌های ضخیم مصرف طبی دارد.
مزه پوست ریشه کبار تلخ و نامطبوع و آن را در تب راجعه و روماتیسم به کار می‌برند. بررسی‌های مولف بر روی ریشه‌های این گیاه نشان داده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۳
است که عصاره حاصل از ریشه کور خاصیت ضدمیکروبی قابل توجهی از خود نشان می‌دهد. میوه‌های این گیاه را همچنین در تهیه ترشیجات به کار می‌برند.

فلفل مویه:

عبارت از میوه‌های گیاه کاپسی کوم فروتی‌سنس ۷۹] (از خانواده سولاناسه) می‌باشد. کشت این گیاه در اغلب نقاط دنیا جهت تهیه ادویه انجام می‌گیرد. فلفل مویه داروئی است بسیار محرک، آن را در سوءهاضمه جهت افزایش ترشحات غدد گوارشی برای افزودن اشتها و کمک به عمل هضم به کار می‌برند.

کافشه:

کافشه عبارت از گلبرگهای کارتاموس تنکتوریوس ۸۰] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. گلبرگهای کافشه مورد استعمال زیادی در تهیه رنگ و مواد آرایشی دارد و ممکن است آن را به‌عنوان تقلب به زعفران بیفزایند.
دانه‌های کافشه را به نام دانه طوطی نیز می‌نامند و تولید روغنی می‌نماید که به‌عنوان مرهم در پیچ‌خوردگی و روماتیسم به کار می‌رود.

زیره سیاه کرمانی:

عبارت از میوه‌های گیاه کاروم بولو کاستانوم ۸۱] (از خانواده چتریان) می‌باشد. این گیاه بومی ایران و در نواحی کرمان کشت می‌شود و از نظر کاربرد در طب سنتی به‌عنوان معطر و بادشکن مصرف دارد.

زنیان:

زنیان عبارت از میوه‌های گیاه کاروم کوپتیکوم ۸۲] (از خانواده چتریان) است. میوه‌های معطر این گیاه از زمانهای بسیار قدیم شناخته
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۴
شده است. ماده موثره زنیان اسانس معطر آن است که به‌عنوان بادشکن در اطفال و در درمان وبا به کار می‌رود.

چشم:

عبارت از دانه‌های کوچك سیاهرنگ عدسی‌شکل گیاه کاسیا- آبسوس ۸۳] (از خانواده لگومینوزها) است. دانه‌های چشم از زمانهای بسیار قدیم در شرق جهت درمان بیماریهای چشمی به کار می‌رفته است و در بعضی نواحی مشمع حاصل از دانه‌های چشم را بر روی زخم یا نقاط دردناك توصیه می‌نمایند و همچنین آن را به‌عنوان یك داروی ضدبارداری به کار می‌برند.

فلوس:

فلوس عبارت از میوه‌های رسیده استوانه‌ای‌شکل گیاه کاسیا- فیستولا[۸۴] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. قسمت داخلی این میوه که دارای طعم کمی شیرین است به‌عنوان دارو مصرف می گردد.
فلوس را در طب سنتی به‌عنوان داروی ضدسوزش دستگاه گوارش به کار می‌برند. برای این منظور، مغز میوه را جوشانیده و همراه با قند و روغن بادام صبح ناشتا و به دفعات در روز به کار می‌برند. در طی دوره درمان بیمار باید از مصرف نان خودداری کند. فلوس داروئی است مسهل و بررسیهای جدید و جودانتر فرون را در این گیاه نشان داده است.

گل حلوا:

شامل سرشاخه‌های گلدار زرد و صورتی، دانه و ریشه‌های گیاه سلوسیا آرژانتا[۸۵] (از خانواده آمارانتاسه) می‌باشد که مورد مصرف طبی دارند. برگ گل حلوا را به‌عنوان ضماد و سرشاخه‌های گلدار و دانه‌دار را به‌عنوان تونیك عصبی و برای بندآوردن اسهال به کار می‌برند. در کتاب «مفردات پزشکی نصیری» آمده است که مخلوط دانه‌ها و شکر همراه با شیر را به‌طور موثری در ناتوانی‌های جنسی به کار می‌برند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۵

قردمانا:

عبارت از میوه‌های گیاه انواع کائروفیلوم ۸۶] (از خانواده چتریان) می‌باشد. میوه قردمانا رنگ سبز تیره به طول ۱۰ میلیمتر و قطر یک میلیمتر با بوی کم مشابه بوی زیره است. این گیاه را در طب سنتی به‌عنوان بادشکن به کار می‌برند.

چهارتخمه:

عبارت از مخلوطی از دانه‌های بارهنگ (پلانتاگوماجور)[۸۷]، قدومه و سه‌پستان (کوردیا میکسا)[۸۸] و به دانه (پیروس سیندو- نیا)[۸۹] است. این چهار نوع دانه همگی دارای مقدار زیادی مواد موسیلاژی می‌باشند. چهارتخمه را در طب سنتی ایران به‌عنوان ضد اسهال و نرم‌کننده سینه در سرفه‌های خشن به‌صورت دمکرده به کار میبرند.

برگ قیطران:

عبارت از برگ و ساقه و میوه‌های خشک‌شده کروزوفوراورباسی- فولیا[۹۰] (از خانواده افوربیاسه) می‌باشد. این دارو در طب سنتی در موارد سیاه‌سرفه و جذام به کار می‌رود. دانه‌های این گیاه حاوی ۳۵ درصد روغنی است که ممکن است به جای روغن خوراکی به کار رود. رنگ حاصل از برگهای این گیاه مشابه ماده رنگی تورنسل است و به‌عنوان معرف مورد استعمال دارد.

دارچین:

عبارت از پوست ساقه‌های جوان گیاه سیناموموم کاسیا[۹۱] (از خانواده لوراسه) می‌باشد. مصرف دارچین به‌عنوان ادویه و در فرآورده‌های داروئی است. دمکرده پوست دارچین را در موارد افزایش ترشح بزاق به کار می‌برند.

برگ ساذج:

عبارت از برگهای دارچین است که به‌عنوان ضدروماتیسم، بادشکن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۶
و محرک به کار می‌رود.

حنظل:

عبارت از میوه‌های خشک‌شده گیاه سیترو لوس کولی- سنتیس ۹۲] (از خانواده کوکوربیتاسه) می‌باشد. حنظل گیاهی است بومی ایران و در نواحی مرکزی و جنوبی ایران به فراوانی می‌روید.
میوه حنظل گرد و به اندازه یک نارنج بزرگ بوده و مزه آن شدیدا تلخ است. حنظل داروئی است مسهل شدید و ماده موثره آن شامل ترپن‌های استروئیدی به نام کوکوربیتاسین است که به‌صورت گلوکزید وجود دارند.

تخم گرمک:

عبارت از تخم گیاه سیترولوس ولگاریس ۹۳] (از خانواده کوکوربیتاسه) است. گرمک از گیاهان بومی ایران بوده و به فراوانی به‌عنوان یک میوه تابستانی، بخصوص در نواحی گرم به جای آب مصرف می‌شود. تخم گرمک به‌عنوان خنکی و مدر و مقوی به کار می‌رود.

بهارنارنج:

عبارت از گلهای خشک‌شده انواع کشت‌شده درخت پرتقال و نارنج است که به‌عنوان محرک و جلوگیری‌کننده از بیماری اسهال خونی به کار می‌رود. بهار نارنج دارای مشتق استرمتیلیک اسید آنترانیلیک بوده که بوی مشخص دارو مربوط به آن است. بهار نارنج را جهت تهیه آب مقطر بهار نارنج به کار می‌برند.
برای برگ بهارنارنج نیز خاصیت از بین بردن ورم پا قائلند.
پوست نارنج را نیز به‌عنوان معطر و خوشبوکننده به کار می‌برند.
هسته نارنج که دارای مزه تلخ است، معمولا پس از بودادن و جداکردن پوست آن را به‌عنوان محرک به کار می‌برند.

سورنجان کرمانی:

عبارت از پیاز گیاه کلشیکوم لوتئوم ۹۴] (از خانواده لیلیاسه)
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۷
و دیگر انواع پیاز کلشیک است. پیاز کلشیک بیضی شکل به طول ۵ ر ۳- تا ۷ سانتیمتر به رنگ سفید و سخت شاخی است. علاوه بر نشاسته پیاز کلشیک حاوی آلکالوئید کلشی‌سین است. آن را در طب سنتی در بیماری نقرس و روماتیسم و دمکرده پودر آن را در بیماری سل به کار می‌برند.

خاک مقل:

عبارت از یک اولئوگم رزین معطری است که به‌نام میر معروف است.
این ماده از گیاه کومی فورا مول‌مول ۹۵] (از خانواده بورسراسه) به دست می‌آید. این دارو را به‌عنوان مقوی معده به‌صورت

حب و در درمان لمباگو به کار می‌برند.

مقل ازرق (گوگل):

عبارت از گم رزین مترشحه توسط گیاه کومی فورا موکول ۹۶] (از خانواده بورسراسه) می‌باشد. این دارو را در طب سنتی در درمان روماتیسم عضلانی به کار و آن را به‌صورت مشمع بر روی قسمتهای دردناک بدن قرار می‌دهند. همچنین به‌طور خوراکی برای رفع بیخوابی نیز مصرف می‌شود.

حب بلسان:

عبارت از میوه‌های درخت کومی فورااوپو بالساموم ۹۷] (از خانواده بورسراسه) می‌باشد. این میوه‌ها بیضی‌شکل نوک‌دار و پیچ خورده بوده و رنگ آن قرمز قهوه‌ای می‌باشد. مزه آن معطر و بوی آن مشابه تربانتین است. حب بلسان را به‌عنوان بادشکن، مقوی معده، خلط‌آور محرک و همچنین در لرز و سرماخوردگی به کار می‌برند.

عود بلسان:

عبارت از چوب درخت زایلوبالساموم ۹۸] که به رنگ ارغوانی و بسیار سخت می‌باشد. خاصیت چوب این گیاه مشابه میوه‌های آن است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۸

بیخ شوکران:

عبارت از برگ و میوه‌های گیاه کونیوم ماکولاتوم ۹۹] (از خانواده چتریان) است. این گیاه حاوی آلکالوئید سمی کونی این بوده که قادر به فلج‌کردن سلسله اعصاب است. محلول حاصل از میوه‌های این گیاه را به‌صورت مالیدنی برای تسکین درد به کار می‌برند.

مامیران:

عبارت از ریشه‌های گیاه کاپتیس تتا[۱۰۰] (از خانواده رنکو- لاسه) می‌باشد. ریشه‌ها معمولا نازک، نقطه‌دار و قسمت داخلی آن زرد رنگ است. ریشه مامیران حاوی آلکالوئید بربرین است و به‌عنوان کولیر چشمی و تونیک مصرف می‌شوند.

ملوغیه:

عبارت از گیاه کورکوروس اولی‌توروس ۱۰۱] (از خانواده تیلاسه) می‌باشد. الیاف این گیاه را به‌عنوان جاذب در جراحی به کار می‌برند و دانه‌های آن تلخ‌مزه به رنگ آبی تیره و زاویه‌دار به طول ۲ میلیمتر است.
دمکرده دانه‌های ملوغیه را در موارد تب و نارسائیهای کبدی به کار می‌برند.

سپستان:

عبارت از میوه‌های گیاه کوردیامیکسا (از خانواده بوراژیناسه) می‌باشد. میوه‌ها به اندازه گرد و حاوی مقدار زیادی موسیلاژ است.
سپستان را به‌عنوان نرم‌کننده در بیماریهای سینه به کار می‌برند.

تخم گشنیز:

عبارت از دانه‌های کوریاندروم ساتیوم ۱۰۲] (از خانواده چتریان) است. برگهای این گیاه به‌عنوان سبزی مورد استفاده بوده و میوه‌ها را به‌عنوان ادویه و ماده معطر به کار می‌برند. دمکرده برگ گشنیز را جهت رفع سردرد و دود میوه گشنیز را جهت از بین بردن درد دندان به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۴۹

شیرخشت:

عبارت از ترشحات حاصل از گیاه کوتونوستر نومولاریا[۱۰۳] (از خانواده روزاسه) است که در نواحی سیاه‌کوه در ارتفاع ۱۵۰۰ متر به بالا- به فراوانی می‌روید. شاخه کوچک این گیاه قادر به ترشح مان شیرین‌مزه‌ای است که به‌عنوان ملین ملایم و مقوی معده به کار می‌رود.
محلول آبکی آن را در درمان حصبه به کار می‌برند. قندهای موجود در شیر خشت عبارت از: فروکتوز، گلوکز، ساکارز و پلی‌ساکارید می‌باشند.

کیکواش:

عبارت از میوه گیاه کراتاگوس اوریانتالیس ۱۰۴] (از خانواده روزاسه) می‌باشد. میوه‌های این گیاه کوچک و سیب‌مانند و قسمت داخلی آن قرمز رنگ است. این میوه دارای قند است و به‌عنوان مخدر مصرف شده است و دانه‌ها را جهت درمان اسپرماتوری به کار می‌برند.

حب السلاطین:

عبارت از دانه‌های گیاه کروتون تی‌گلیوم ۱۰۵] (از خانواده افوربیاسه) می‌باشـد. درخت کوچکی است که در اغلب نقاط دنیا کشت می‌گردد. حب السلاطین یک مسهل بسیار قوی است و خاصیت سمی دارد.

زیره سبز:

زیره سبز عبارت از میوه‌های گیاه کومی‌نوم سی‌می‌نوم ۱۰۶] (از خانواده چتریان) است. آن را اصطلاحا به نام زیره سبز یا سفید می‌نامنـد که با زیره سـیاه اشـتباه نشود. میوه زیره سبز را به‌عنوان بادشـکن و تسـکین درد پس از وضع حمل و به‌عنوان معطر به کار می‌برند.

گل سرو:

عبارت از میوه‌های گیاه کوپرسوس سمپرویرنس ۱۰۷] (از خانواده کاج) می‌باشد. میوه‌های سـرو به رنگ قرمز قهوه‌ای هستند، بوی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج‌۶، ص: ۱۰۵۰
معطر و طعم تلخ دارد و حاوی اسانس فرار بوده و آن را در سیاه‌سرفه و به‌عنوان ضدکرم به کار می‌برند.

قرنباد:

عبارت از ریشه‌های گیاه کورکوما آروماتیکا[۱۰۸] (از خانواده زنجی براسه) می‌باشد. ریشه قرنباد به رنگ زرد آغشته به پودر زرد رنگ بسیار سخت و رنگ قسمت داخلی آن نارنجی قهوه‌ای می‌باشد. بوی آن کافوری معطر است. ریشه قرنباد را در نفخ به‌عنوان بادشکن به کار میبرند.

کرکم:

عبارت از ریشه‌های انواع کورکوما دمستیکا[۱۰۹] و کورکوما لونگا[۱۱۰] (از خانواده زنجی براسه) می‌باشد. پودر این ریشه‌ها را به نام زعفران هندی نیز می‌نامند و در ایران به نام زردچوبه معروف است.
زردچـوبه داروئی است محرک، مقوی و معطر آن را به‌صورت دمکرده برای شسـتشوی چشم در ورم ملتحمه به کـار می‌برنـد. زردچوبه خاصیت ضدمیکروبی و رنگ‌کنندگی زیادی دارد.

زرمباد:

عبـارت از ریشه‌هـای گیاه کورکوما زدوریا[۱۱۱] و کورکومـا- زرومبـت ۱۱۲] (از خـانواده زنجی براسه) می‌باشـد. ریشه‌هـای

زرمباد اغلب پیچ‌خورده نازک به طول ۳ تا ۵ سانتی‌متر به رنگ قهوه‌ای روشن با بوی کافوری، طعم زننده و مزه تلخ می‌باشد. زرمباد به‌عنوان ادویه، بادشکن، محرک و ضدنفخ به کار می‌رود.

تخم کشوت:

عبارت از تخم و گل گیاه کوسکوتا پلانی فولیا[۱۱۳] (از خانواده

کنولولاسه) می‌باشد. دانه‌ها به رنگ قهوه‌ای روشن و تلخ‌مزه می‌باشند.
گلهای این گیاه را در آسم به‌صورت دمکرده و در نزله و سرماخوردگی و همچنین چاقی به کار می‌برند. این دارو را به‌عنوان تصفیه‌کننده خون، کمک به عمل هضم، در نفخ و یبوست به کار می‌برند.

اصفر مکی:

عبارت از ریشه و ساقه گیاه معطر سیمبو پوگون شونانتوس ۱۱۴] (از خانواده گرامینه) می‌باشد. دارای بوی شبیه لیمو می‌باشد که جهت تهیه اسانس فرار و در طب سنتی در درمان ضعف بدن به کار می‌رود.

کنگر دهری:

عبارت از میوه‌های گیاه سی‌نارا اسکولی‌موس ۱۱۵] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. میوه کنگر دهری را به‌عنوان ضد سم تریاک به کار می‌برند.

تاپالق:

عبارت از غده‌های زیرزمینی گیاه سیپروس روتندا[۱۱۶] (از خانواده سیپراسه) می‌باشد. این غده‌های زیرزمینی دارای بوی معطر مشابه لیمو و هل می‌باشد. آن را جهت تمیزکردن دندان و حفظ لباس و پارچه از اثر حشرات به کار می‌برند.

تخم تاتوره:

عبارت از دانه‌های گیاه داتورا استرامونیوم ۱۱۷] (از خانواده سولاناسه) می‌باشد. این گیاه به‌عنوان یک گیاه سمی و علف هرزه در ایران به فراوانی می‌روید. برگ تاتوره را به‌صورت ضماد جهت کاستن درد اعضاء به کار می‌برند. تخم تاتوره همچنین به نام کچوله که به دانه نوامیک نیز گفته می‌شود، به کار می‌رود.

تخم هویج:

عبارت از دانه‌های گیاه داکوس کاروتا[۱۱۸] (از خانواده چتریان) است که به‌عنوان سبزی خوراکی به کار می‌رود. تخم هویج دارای طعم معطر تلخ و مزه روغنی است. در طب سنتی آن را به‌عنوان محرک، ملین، نرم‌کننده، مدر و قاعده‌آور به کار می‌برند.

اسپرک:[۱۱۹]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) ؛ ج‌۶ ؛ ص‌۱۰۵۲
ارت از گلهای گیاه دلفینیوم زالیل ۱۲۰] (از خانواده رنو- نکولاسه) که گیاهی است دائمی بومی ایران. از گلبرگهای این گیاه رنگ زرد بسیار عالی به دست می‌آید که جهت رنگ‌آمیزی ابریشم و پشم به کار می‌رود.

وشا:

عبارت از ترشحات صمغی شکلی است که از گیاه دورما آمونیا- کوم ۱۲۱] (از خانواده چتریان) به دست می‌آید. گم‌آمونیاك به رنگ روشن به‌صورت قطرات یا توده به هم چسبیده می‌باشد. با آب تولید محلول شیری رنگی می‌نماید. بوی آن کم و مخصوص و دارای طعم تلخ و مزه‌ای مهوع است. وشا را در طب سنتی به‌عنوان محرك، خلط‌آور و ملین به کار می‌برند. به‌صورت مشمع در موارد آسم، ورم غده‌ها و تومورهای بدون درد به کار می‌برند.

دورنج اقربی:

عبارت از ریشه‌های گیاه دورونیکوم پاردالیانچس ۱۲۲] (از خانواده کمپوزیته) است. این ریشه‌ها را همچنین از گیاه دورنیکوم اسکوپیوئیدس ۱۲۳] و دورنیکوم فالکونری ۱۲۴] به دست می‌آورند.
ریشه‌ها معمولا نقطه‌دار و شبیه دم عقرب به رنگ سفید می‌باشند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج‌۶، ص: ۱۰۵۳
ریشه دورنج اقربی حاوی اینولین است، مزه آن تلخ زننده است و در طب سنتی به‌عنوان آرام‌بخش و به علت شباهت آن به عقرب آن را در گزیدگی به وسیله حشرات و عقرب به کار می‌برند.

خون سیاوش:

عبارت از رزینی است که از گیاه دراکارنا سناباری ۱۲۵] (از خانواده لیلیاسه) به دست می‌آید. رزین به‌طور خود به خود از

میوه‌های رسیده به‌صورت قطراتی خارج می‌شود و در صورت شکسته شدن دارای سطح شیشه‌ای شفاف و رنگ درخشانی است. رزین خون سیاوش در الکل محلول است و برای رنگ‌کردن وارنیش به کار می‌رود. از نظر طبی این دارو دارای خاصیت قابض بوده و برای بندآوردن خونریزیها و به‌صورت مشمع برای تسکین درد در قسمتهای ران و ساق پا به کار می‌رود.

شکر تیغال:

شکر تیغال ترشحات شیرین‌مزه‌ای است که در اثر عمل حشره لورینوس ماکولاتوس ۱۲۶] بر روی برگ و سرشاخه‌های انواع گیاه شکر تیغال حاصل می‌شود. در اثر فعالیت حشره، یک پوشش سفید مایل به زرد به طول ۱۸ تا ۲۰ میلیمتر در اطراف آن ایجاد می‌شود که حاوی ۱۵ تا ۲۳ درصد قند می‌باشد. شکر تیغال از زمان ابن‌سینا شناخته شده و مورد استفاده بوده است. آن را در سرفه و ناراحتی‌های ریوی به کار می‌برند. شکر تیغال دارای قند ترهالوز، مواد سلولزی، موسیلاژ، نشاسته و مواد آلبومینوئیدی می‌باشد.

میوه شکر تیغال دارای آلکالوئید اکی نوپسین است که اثر مثبتی بر روی تقویت حافظه و قدرت یادگیری دارد.

گل گاوزبان:

عبارت از گلهای گیاه اکیوم آموئنوم ۱۲۷] و دیگر گونه‌های

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۵۴

مشابه (از خانواده بوراژیناسه) می‌باشد. این گلها به طول ۳ سانتیمتر و پهنای ۱۲ میلیمتر و به‌صورت قیفی شکل می‌باشد. گل گاوزبان را در طب سنتی به‌عنوان مقوی قلب، تونیک و نرم‌کننده و مدر به کار می‌برند.

برگ گل گاوزبان:

عبارت از مخلوطی از برگ و ساقه و گل انواع بوراگوافیسینالیس-[۱۲۸] (از خانواده بوراژیناسه) می‌باشد. آن را به‌صورت دمکرده به‌عنوان تونیک و در روماتیسم و به‌عنوان تقویت‌کننده، معرق، نرم‌کننده و مدر به کار می‌رود. خمیر تازه حاصل از برگهای تازه این گیاه را جهت درمان تورم اعضاء به کار می‌برند.

هل:

عبارت از میوه‌های گیاه الاتریا کارداموم ۱۲۹] (از خانواده زنجی براسه) می‌باشد. هل را اغلب به‌عنوان معطرکننده در فراورده‌های غذائی و داروئی به کار می‌برند.

برنگ کابلی:

عبارت از میوه‌های گیاه امبلیاریبس ۱۳۰] (از خانواده میرسیناسه) می‌باشد. برنگ کابلی را در طب سنتی به‌عنوان یک داروی ضد کرم برای دفع کرمهای پهن مانند تینا در اطفال و افراد بالغ به کار می‌برند. ماده موثره آن اسید امبلیک است که یک مشتق او کسی کینون می‌باشد.

قرص کمر:

عبارت از دانه‌های گیاه انتادا گی گاس ۱۳۱] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. دانه‌ها کم‌وبیش مسطح به قطر ۵ سانتیمتر و سطح قهوه‌ای شفاف می‌باشد. بعضی افراد از خرد شده این دانه‌ها برای شستن موی سر استفاده می‌کنند و علت آن به خاطر ساپونین موجود در دانه‌ها است. همچنین
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۵۵
مخلوط پودر دانه قرص کمر با زرده تخم‌مرغ را به‌صورت مشمع در تسکین درد به کار می‌برند.

سریش سفید:

عبارت از ریشه‌های گیاه اری مروس اوچریانوس ۱۳۲] (از خانواده لیلیاسه) و گونه‌های دیگر می‌باشد. ریشه‌ها معمولا به رنگ سفید، پیچ‌خورده و سخت بوده، در آب متورم و نرم‌شده و قسمتی از آن حل و تولید یک موسیلاژ سفتی را می‌نماید. چسب حاصل از آن افزودن آب به پودر سریش را جهت چسبانیدن در موارد مختلف به کار می‌برند.
قسمت هوائی و سبز گیاه را به‌عنوان سبزی خوراکی می‌توان مصرف نمود.

خاکشیر:

عبارت از دانه‌های گیاه اری‌زی موم اریاندوم ۱۳۳] (از خانواده خاجیان) می‌باشد. خاکشیر گیاهی است یکساله، دارای دانه‌های ریز به رنگ قرمز یا زرد قهوه‌ای. این دانه‌ها معمولا ـ همراه با دانه‌های سی- زنبریوم سوفیا[۱۳۴] و ایریو[۱۳۵] تواما جمع‌آوری و مصرف می‌شود.
دانه خاکشیر در آب تولید یک لایه موسیلاژ بسیار نرمی می‌نماید. مغز دانه‌ها به رنگ زرد و مزه روغنی و طعم آن مشابه دانه خردل است. خاکشیر را در موارد تب به کار می‌برند و به‌صورت ضماد برای تسکین درد معده و به‌صورت دود برای درمان بیماریهای چشمی به کار می‌رود.

قرنفل (میخک):

عبارت از گلهای گیاه اوژنی‌یا اروماتیکا[۱۳۶] (از خانواده میریستاسه) می‌باشد. قرنفل یک ادویه بسیار معروفی است. آن را به‌عنوان بادشکن و محرک و برای دفع تحریکات ناحیه گلو و اسانس آن را برای کشتن عصب دندان به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۵۶

باریجه:

عبارت از ترشحات حاصل از گیاه فرولاگالبانی فلوآ[۱۳۷] (از خانواده چتریان) می‌باشد. این گیاه بومی ایران است و در اثر ایجاد شکاف بر روی ساقه، مایع زرد نارنجی‌رنگی به خارج تراوش می‌کند که پس از مدتی به‌صورت قطراتی جامد در می‌آید و بوی آن بسیار قوی و شبیه بوی کرفس است. باریجه را به‌طور خوراکی به‌عنوان مقوی معده به کار می‌برند. در استعمال خارجی برای کوفتگی و زخمها مصرف می‌شود. باریجه حاوی ۶۵ درصد رزین، ۲۰ درصد صمغ و ۱۰ تا ۲۰ درصد اسانس فرار است.

سکبینج:

گم‌رزین معطری است که در نواحی لارستان و کرمان از گیاه- فرولاپرسیکا[۱۳۸] (از خانواده چتریان) به دست می‌آید. سکبینج به صورت قطرات یا توده به هم چسبیده‌ای به رنگ قهوه‌ای مایل به زرد با بوی سیر و طعم نامطبوع می‌باشد. در اثر تقطیر با بخار آب تولید اسانسی که حاوی گوگرد است، می‌نماید. مشمع حاصل از این گم‌رزین را در معالجه روماتیسم و لمباگو به کار می‌برند و به‌صورت مخلوط با روغن کتان جهت تسکین درد ناحیه پشت مصرف می‌شود.

ریشه کفلس:

عبارت از ریشه‌های گیاه فرولا سمبل ۱۳۹] (از خانواده چتریان) است. کفلس گیاهی است پایا، ریشه آن سبک و اسفنجی پیچ‌خورده است و در داخل سلولهای رزین‌دار ملاحظه می‌شود. بوی آن قوی و مشابه مشک است و طعم تلخ و معطر دارد. آن را به‌عنوان محرک، تقویت اعصاب ضد اسپاسم و بخصوص در هیستری و ناراحتی‌های عصبی به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۵۷

بادیان سبز:

عبارت از میوه‌های گیاه فونیکولوم ولگار[۱۴۰] (از خانواده چتریان) است. دارای بوی معطر و طعم شیرینی، میوه‌ها دارای ۳ تا ۵ درصد اسانس می‌باشد که ماده اصلی آن آنتول است. رازیانه را به‌عنوان ادویه و در فراورده‌های داروئی جهت اسهال خونی و سرماخوردگی و به‌عنوان بادشکن به کار می‌برند.
ریشه رازیانه نیز یکی از داروهای طب سنتی ایران است و در حقیقت، یکی از پنج ریشه اصلی جعفری، کرفس، مارچوبه،

کوله خاص و رازیانه می‌باشد. ریشه رازیانه را همراه با زنیان به‌عنوان بادشکن و دمکرده آن را به تنهائی برای درد دندان و تسکین دردهای بعد از زایمان به کار می‌برند.

گل سرنگون:

عبارت از پیازهای گیاه فری‌تی لاریا امپریالیس ۱۴۱] (از خانواده لیلیاسه) می‌باشد. این گیاه بومی ایران است و به فراوانی در نواحی کوهستانی کردستان و فارس میروید. قسمت مورد استفاده آن عبارت از پیاز آن می‌باشد که فاقد بو و مزه است. پیاز گل سرنگون حاوی مقدار زیادی نشاسته است و بعلاوه دارای چندین آلکالوئید می‌باشد. پیاز گل- سرنگون را در طب سنتی در بیماریهای ریوی و درد دندان به کار می‌برند و همچنین برای تسکین درد زایمان خمیر آن را بر روی شکم قرار میدهند.

شاهتره:

شاهتره عبارت از گیاه فورماریا پاروی فلورا[۱۴۲] (از خانواده فورماریاسه) می‌باشد. مخلوط برگ و ساقه و میوه‌های شاهتره مورد استعمال درمانی دارد. این مخلوط دارای طعم کمی اسیدی قابض است.
شاهتره علاوه بر اسید فورماریک دارای آلکالوئیدهای متعدد از جمله فومارین است. شاهتره در طب سنتی به‌عنوان تصفیه‌کننده خون، ملین و
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۵۸
مدر و به‌صورت دمکرده در زنان باردار جهت رفع کمردرد به کار می‌رود.

بوقناق:

عبارت از گیاه گلوسوستمون بروگوئی یری ۱۴۳] (از خانواده استراکولیاسه) می‌باشد. بوقناق گیاهی بزرگ شبیه کلم، دارای برگهای پهن و کوچک و گلهای قرمز قهوه‌ای است. ریشه بوقناق را به‌عنوان افزایش‌دهنده قدرت بدن و در موارد ناتوانیهای جنسی و دمکرده آن را در رفع سرماخوردگی به کار می‌برند.

بهمن‌پیچ:

عبارت از میوه‌های پیچ‌خورده گیاه هلی‌کترس ایزورا[۱۴۴] (از خانواده استراکولیاسه) به طول ۵ ر ۳ تا ۵ سانتی‌متر می‌باشد. بهمن‌پیچ دارای خاصیت نرم‌کننده و کم‌قابض است که آن‌را در درمان اسهال خونی، نفخ اطفال و دل‌پیچه به کار می‌برند.

جل‌جل:

عبارت از میوه‌های گیاه هی بیسکوس کانابی نوس ۱۴۵] (از خانواده مالواسه) می‌باشد. دانه‌ها به رنگ قهوه‌ای تیره و بیضی‌شکل به طول ۳ تا ۵ سانتیمتر می‌باشند. روغن حاصل از دانه‌های جل‌جل را به عنوان نرم‌کننده و خوراک دام به کار می‌برند.

میوه زبان گنجشک:

عبارت از دانه‌های گیاه هالارنیا آنتی دیسانتریکا[۱۴۶] (از خانواده آپوسیناسه) می‌باشد. دانه‌های زبان گنجشک به رنگ قهوه‌ای و حاوی آلکالوئید کونسین است که مشابه امتین می‌باشد. این دارو در طب سنتی به‌عنوان تونیک و در ناتوانیهای جنسی به کار می‌رود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۵۹

بذرالبنج:

عبارت از دانه‌های انواع هیوسیاموس موتیکوس ۱۴۷] و هیو- سیاموس رتی کولا-توس ۱۴۸] و غیره (از خانواده سولاناسه) می‌باشد.
دانه‌های این گیاه بسیار سمی و سمیت آنها مشابه تریاک است. بذرالبنج دارای مزه تلخ، طعم روغنی و زننده و حاوی آلکالوئید هیوسیامین می‌باشد. دود حاصل از سوزاندن دانه بذرالبنج را برای تسکین درد دندان به کار می‌برند.

بادیان خطائی:

بادیان خطائی عبارت از گیاه ایلی سیوم وروم ۱۴۹] (از خانواده ماگنولیاسه) می‌باشد. قسمت مورد استفاده میوه‌های آن هستند که ستاره‌ای‌شکل می‌باشند. این میوه‌ها دارای اسانس فرار به مقدار ۵ درصد بوده که ماده اصلی آن آنتول است. میوه و اسانس حاصل از بادیان خطائی را به‌عنوان بادشکن، مقوی معده و در ناراحتی‌های ریوی و فراورده‌های غذائی به کار می‌برند.

عدس تلخ:

عبارت از دانه‌های گیاه ایندیگوفرا روگسبرگی ۱۵۰] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. این دانه‌ها به رنگ قرمز بوده، دارای سطح صاف و بیضی شکل به طول ۲ تا ۳ میلیمتر، خیلی سخت و طعم تلخ می‌باشند. کاربرد عدس تلخ در طب سنتی برای تسکین درد معده است.

رنگ کرمانی:

عبارت از برگ گیاه اندیگوفرا تنکتوریا[۱۵۱] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. نام دیگری که برای آن وجود دارد، وسمه می‌باشد.
اسم وسمه را همچنین برای رنگ حاصل از گیاه ایزاتیس تنکتوریا به کار
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۰
می‌برند. رنگ کرمانی از زمان ابن‌سینا به کار می‌رفته است. برگهای رنگ کرمانی مشابه برگ حنا هستند و به‌صورت سالم یا پودرشده جهت رنگ‌کردن پوست به کار می‌روند.

راس هندسی:

عبارت از ریشه گیاه اینولا هلنیوم ۱۵۲] (از خانواده کمپوزیته) است. ریشه‌های راس هندسی نسبتا سخت و شاخی هستند، و سطح آن به رنگ قهوه‌ای تیره و قسمت داخل بیرنگ است. در مقطع ریشه‌ها ذرات متبلوری ملاحظه می‌گردد. این ریشه‌ها دارای بوی معطر و طعم مطبوع گرم و مزه تلخ هستند و در طب سنتی در برونشیت، سل و به‌عنوان یک تونیک معطر و به‌صورت تکه‌های کوچک در موارد سردی به کار می‌روند.

تخم نیلوفر:

عبارت از دانه‌های گیاه ایپوما هدراسه‌آ[۱۵۳] (از خانواده کنولولاسه) می‌باشد. گلهای این گیاه به رنگ آبی و دانه‌ها سیاه‌رنگ و چهارگوش به طول ۵ میلیمتر می‌باشند. تخم نیلوفر را به‌عنوان ملین به خاطر رزین زننده موجود در آن به کار می‌برند.

تربد:

عبارت از ریشه‌های گیاه ایپوما توربتوم ۱۵۴] (از خانواده کنولولاسه) می‌باشد. ریشه‌های تربد به طول ۱۰ تا ۲۰ سانتیمتر و قطر یک تا ۲ سانتیمتر به‌صورت پیچ‌خورده به رنگ قهوه‌ای تیره موجود می‌باشند. بوی آن کم، طعم آن به آهستگی ظاهر شده و مهوع است.
ریشه‌ها دارای ۵ تا ۱۰ درصد رزین محلول در اتر هستند و آن را به‌عنوان ملین و در لمباگو و ناراحتی‌های کلیوی به تنهائی یا همراه با دیگر داروهای مسهل به‌کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۱

بیخ بنفشه:

عبارت از ریشه‌های گیاه ایریس اسپوریا[۱۵۵] (از خانواده ایرایداسه) می‌باشد. این ریشه‌ها را به‌عنوان دارو در تهیه عطریات به

کار می‌برند. دمکرده بیخ بنفشه را به‌عنوان رفع سردرد و برای کاستن درد در هنگام وضع حمل به‌کار می‌برند.

کالومبا:

عبارت از ریشه‌های گیاه جاترویزا کولومبا[۱۵۶] (از خانواده منیس پرماسه) می‌باشد. این ریشه‌ها دارای طعم بسیار تلخ، معطر و موسیلاژی می‌باشند. کالومبا را به‌عنوان مقوی معده و تونیک تلخ به کار می‌برند. چون این دارو فاقد تانن است، از این‌رو می‌توان آن را تواما با فراورده‌های آهن‌دار تجویز نمود.

ابهل:

عبارت از میوه‌های گیاه جونی‌پروس اکسلسا[۱۵۷] (از خانواده کونیفرها) می‌باشد. میوه ابهل به رنگ قهوه‌ای تیره و به قطر ۸ میلیمتر و دارای سه هسته مثلثی‌شکل و غدد اسانسی بزرگ و رزین زردرنگ است.
بوی آن مشابه بوی تربانتین و شیرین‌مزه است. این میوه‌ها و اسانس آن دارای خاصیت مدر هستند و در اختلالات ترشحات زنانگی و سوء- هاضمه به کار می‌روند.

تخم کاهو:

عبارت از دانه‌های گیاه لاکتی کاساتیوا[۱۵۸] (از خانواده کمپوزیته) است. تخم کاهو به رنگ خاکستری به طول ۴ و قطر یک میلیمتر دارای بوی کمی معطر و طعم تلخ است. دمکرده تخم کاهو را در تب حصبه به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۲

بالنگو شهری:

عبارت از دانه‌های گیاه لالمانتیا ایبریکا[۱۵۹] (از خانواده لابیه) می‌باشد. این دانه‌ها به طول ۵ و قطر ۱۵ میلیمتر به رنگ قهوه‌ای هستند و در اثر مجاورت با آب از یک مایع موسیلاژی پوشیده می گردند.
این دانه‌ها به خاطر موسیلاژی که دارند به کار می‌روند و خود گیاه به‌عنوان سبزی خوراکی مصرف دارد.

بالنگو شیرازی:

عبارت از دانه‌های گیاه لالمانتیا روی لیانا[۱۶۰] (از خانواده لابیه) می‌باشد. دانه‌ها به رنگ سیاه، به طول ۳ و قطر یک میلیمتر، دارای سطح صاف و در انتها دارای یک نقطه سفید می‌باشند. این دانه‌ها در اثر مجاورت با آن سریعا تولید یک موسیلاژ کدر و بیمزه‌ای را می‌نمایند و اغلب آن را در درمان سرفه به کار می‌برند.

خولنجان:

عبارت از ریزوم و ریشه گیاه لانگوآس افیسیناروم ۱۶۱] (از خانواده زنجی‌براسه) می‌باشد. ریشه‌ها به طول ۵ سانتیمتر و قطر کمتر از ۳ ر ۰ سانتیمتر، اغلب شاخه‌دار، به رنگ قهوه‌ای می‌باشند. بوی آن معطر و طعم گرم و ادویه‌ای دارد. خولنجان را به‌عنوان ادویه و مقوی معده و در روماتیسم به کار می‌برند.

اسطوخودوس:

عبارت از سرشاخه‌های گلدار گیاه لاواندو لادنتاتا[۱۶۲] (از خانواده لابیه) می‌باشد. سرشاخه‌های گلدار این گیاه دارای بوی معطر مشابه کامفر می‌باشند. دمکرده اسطوخودوس را در حالت نزله و مالاریا و جهت شستن زخم به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۳

برگ حنا:

عبارت از برگهای گیاه لاوسونیا آلبا[۱۶۳] (از خانواده لیتراسه) می‌باشد. این گیاه به فراوانی در ایران کشت می‌گردد و جهت تهیه رنگ حنا به‌صورت برگ پودرشده به تنهائی یا همراه با مقدار کمی روغن کرچک (بیدانجیر) به کار می‌رود. مورد استعمال حنا بیشتر به‌عنوان رنگ از زمانهای قدیم معمول بوده و رنگ‌کردن ناخنها به وسیله حنا را اصطلاحا فندق بستن می‌نامند. در استعمال خارجی حنا را برای درمان بعضی از بیماریهای جلدی مانند جذام و کورک به کار می‌برند.

شیرزاد:

عبارت از مانی است که توسط گیاه لکانورا اسکولانتا[۱۶۴] (از خانواده پارملیاسه) به دست می‌آید. اندازه آن به بزرگی یک نخود تا یک فندق می‌رسد. رنگ آن قهوه‌ای روشن تا سفید و داخل آن نرم و حاوی کریستالهای اگسالات کلسیم می‌باشد. ارزش غذائی این ماده بسیار کم است و آن را جهت افزایش ترشحات شیر در زنان به کار می‌برند.

مچه:

عبارت از گیاه لپیدیوم درابا[۱۶۵] (از خانواده خاجیان) می‌باشد.
ساقه‌های جوان این گیاه را به‌عنوان سبزی خوراکی به کار می‌برند.
دانه‌های آن را به‌عنوان ضدنفخ به کار می‌برند.

تخم شاهی:

عبارت از گیاه لپیدیدم ساتیوم ۱۶۶] (از خانواده خاجیان)- می‌باشد. این گیاه بومی ایران بوده و به فراوانی کشت می گردد. تخم شاهی به رنگ قهوه‌ای روشن تا قرمز قهوه‌ای، بیضی‌شکل به طول ۳ و قطر ۳ ر ۰ میلیمتر است. دارای طعم مخصوص، در آب متورم شده و تولید

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۴

لایه موسیلاژی می‌نماید. آن را به‌عنوان تونیک، مقوی قوای جنسی و مدر به کار می‌برند.

کشمش کولی:

عبارت از میوه‌های گیاه ویسکوم آلبوم ۱۶۷] (از خانواده لورانتاسه) می‌باشد. که اغلب به‌صورت انگلی بر روی گیاهان پهنبرگ رشد می‌نمایند. کشمش کولی به فراوانی در جنگلهای کوههای زاگرس بر روی درختان بلوط می‌روید. میوه‌های خشک‌شده گرد و به قطر ۸ میلیمتر، نرم و به رنگ قهوه‌ای تیره، حاوی یک دانه و مزه مخصوص می‌باشند. کشمش کولی را در طب سنتی ایران به‌عنوان ملین و جهت زائل کردن موهای زائد بدن به کار می‌برند.

کشمش کولی در دیگر نقاط جهان به‌عنوان داروی پائین‌آورنده فشار خون، ضدتشنج و آرام‌بخش به کار رفته است. بررسیهای جدید که بر روی این گیاه انجام شده، وجود ترکیبات پروتئینی سمی به نام فورا- توکسین و ویسکوتوکسین است که هردو آنها از پروتئینهای بازیک و با وزن ملکولی مشابه (در حدود ۵۰۰۰) و تعداد مساوی اسید آمینه ۴۶ می‌باشند. شش اسید امینه سیستئین محلهای مشابهی را در ملکول اشغال کرده و مهمترین اختلافی که بین ویسکو توکسین و فوراتوکسین وجود دارد، در زنجیر انتهائی است که در فوراتوکسین تریپتوفان و هیستیدین می‌باشد.

تزریق داخل وریدی فوراتوکسین و ویسکوتوکسین به حیوانات اثرات مشابهی مانند پائین اوردن فشار خون، برادی کاردی، اثر اینو- تروپیک منفی بر روی عضله قلب و انقباض عروق پوستی و عضلات می‌باشد.

ال. د ۵۰ فوراتوکسین در صورت تزریق داخل صفاقی در موش برابر ۰۵ ر ۰ ۵۷ ر ۰ میلیگرم برای هرکیلو وزن حیوان است. این پپتیدها فاقد اثر آنتی‌بیوتیکی بر علیه میکروبها و باکتریها می‌باشند، و اثر آنها از راه خوراکی در انسان بررسی نشده است. مصرف دمکرده برگ کشمش کولی را در بیماریهای متعددی از جمله حالات تشویش و نگرانی و سرطان به کار می‌برند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۵

طوری (لیف):

عبارت از میوه و دانه‌های گیاه لوفاآکوتانگلولا[۱۶۸] (از خانواده کوکوربیتاسه) می‌باشد. میوه طوری از الیاف نسبتا محکم و شبکه‌ای تشکیل شده و در داخل آن دانه‌های بیضی‌شکل به رنگ قهوه‌ای مایل به سیاه دارای سطح سخت قرار دارند. مصرف دانه گیاه طوری در طب سنتی به‌عنوان ملین و قی‌آور می‌باشد و آن را جهت تهیه روغن به کار می‌برند.

گل پنیرک (خبازی):

عبارت از گل و دانه‌های گیاه مالوااسیلو ستریس ۱۶۹] (از خانواده مالواسه) می‌باشد. گل و دانه پنیرک هردو دارای مقدار زیادی موسیلاژ می‌باشند و آنها را به‌عنوان نرم‌کننده سینه مخلوط با گل بنفشه، گل نیلوفر، عناب و ترنجبین به کار می‌برند. پنیرک را همچنین به‌عنوان ملین نیز به کار می‌برند.

پونه (فودنج):

عبارت از گیاه منتاسیلوستریس ۱۷۰] (از خانواده لابیه) می‌باشد.
این گیاه بومی ایران بوده و در نواحی مرطوب به فراوانی می‌روید. این گیاه در طب سنتی ایران برای رفع حساسیتهای جلدی و به‌صورت دمکرده در روماتیسم، دیسانتری و به‌عنوان محرک و بادشکن نیز به کار می‌رود.

ریشه شاهتوت:

عبارت از ریشه‌های گیاه موروس نیگرا[۱۷۱] (از خانواده موراسه) می‌باشد. این گیاه بومی ایران بوده و به فراوانی جهت استفاده از میوه‌های آن کشت می‌شود. ریشه شاهتوت به رنگ قرمز به‌صورت دمکرده در ناراحتی‌های زنانگی به کار می‌رود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۶

تخم مورد:

عبارت از میوه‌های سیاهرنگ نخودی‌شکل و معطر گیاه میرتوس کومونیس ۱۷۲] (از خانواده میرتاسه) می‌باشد. این میوه‌ها دارای طعم شیرین و تعدادی هسته‌های سفید و سخت می‌باشند. برگ مورد کوچک و بیضی شکل نوک‌تیز دارای بوی معطر می‌باشد. تمام قسمتهای گیاه مورد دارای اسانس فرار می‌باشند. مورد دارای خاصیت محرك و قابض و اسانس آن ضد میکرب، ضد انگل و گرم‌کننده است.
آن را به‌صورت پماد جهت گرم‌کردن موضع به کار می‌برند.

سیاه‌تخمه:

عبارت از دانه‌های سیاهرنگ گیاه نیژلاساتیوا[۱۷۳] (از خانواده رنونکولاسه) می‌باشد. دانه‌های سیاه تخمه حاوی اسانس فرار معطر و روغن ثابت و ترکیبات ساپونین‌دار می‌باشند. این دانه‌ها را به‌صورت ادویه و در نانوائی به کار می‌برند.

گل نیلوفر:

عبارت از گل، برگ و ساقه‌های گیاه نمفاآلبا[۱۷۴] (از خانواده نمفاسه) می‌باشد. این گیاه در برکه و استخر و در اغلب نقاط

به فراوانی می‌رویـد. اسم گل نیلوفر نیز ممکن است به بعضـی از انواع گیاهان اپیوما که دارای گلهای آبی‌رنگی هسـتند، اتلاق می‌گردد. گل نیلوفر دارای خاصیت خنک‌کننده و قابض است و بخصوص در حالت تب در اطفال و سل سینه آن را مخلوط با پرسیاوش، عناب، گل بنفشه، گل گاوزبان و شکر به کار می‌برند.

تخم ریحان:

عبارت از دانه‌های گیاه اوسی موم‌با سی لیکوم ۱۷۵] (از خانواده لابیه) می‌باشـد. ریحان را به‌عنوان سبزی خوراکی در ایران به کار

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۷

می‌برنـد و دانه‌هـای ریحـان به نام بادرنـج ابن‌سـینا معروف است. تخم ریحان در آب تولیـد لایه موسـیلاژی می‌نمایـد و آن را مخلوط با آب در درمان انفلوآنزا به کار می‌برند.

تخم‌شربتی:

عبارت از دانه‌های گیاه اوسـی‌موم کانوم ۱۷۶] (از خانواده لابیه) می‌باشد. تخم شـربتی را اغلب در تابسـتان همراه با شـربت به کار می‌برند.

این دانه‌هـا در آب تولیـد یـک لایـه موسـیلاژی می‌نماینـد و در طب سـنتی آن را در درمـان بیماریهـای سـینه و ریه و به‌عنوان تونیک قلبی به کار می‌برند.

برگ زیتون:

عبـارت از برگ گیاه اولئااروپه‌آ[۱۷۷] (از خـانواده اولئاسه) می‌باشـد. میوه زیتون را جهت تهیه روغن زیتون به کار می‌برنـد و برگ آن را به‌صورت دمکرده برای رفع سرفه و به‌عنوان پائین‌آورنده فشار و قند خون به کار می‌برند.

ثعلب:

عبـارت از ریشه‌های غـده‌ای گیاه اورکیس لاتی‌فولیا[۱۷۸] (از خانواده اورکیـداسه) می‌باشـد. پوست ریشه‌ها را معمولا جـدا و سپس خشـک می‌نماینـد. ریشه‌هـا به رنـگ سـفید، سـخت و شـاخی با طعم موسـیلاژی هسـتند و در اثر مجاورت با آب تولید موسیلاژ فراوانی می‌نمایند.

محلولهای تهیه‌شـده از ریشه ثعلب را به‌عنوان تقویت‌کننده اعصاب، نرم‌کننده و مقوی و دمکرده آن را برای رفع گرفتگی صدا و نرم‌کننده سینه مصرف می‌کنند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۸

تخم اسفند:

عبارت از دانه‌های گیاه پگانوم هارمالا[۱۷۹] (از خانواده زیگو فیلاسه) می‌باشد. دانه‌های اسفند به رنگ خاکستری به طول ۲- میلیمتر زاویه‌دار و دارای مزه تلخ و بوی مخدر می‌باشد. ماده موثره آن الکالوئیدهای هارمالین و هارمین است. دانه اسفند را در ایران برای دورکردن چشم شیطان در اتش می‌ریزند و همچنین به‌عنوان تولید رنگ، ضدکرم و در ناتوانیهای جنسی نیز به کار می‌رود.

تخم شوید:

عبارت از دانه‌های گیاه آنتوم گراوئولنس ۱۸۰] (از خانواده چتریان) می‌باشد. شوید گیاهی است معطر آن را به‌عنوان سبزی خوراکی به کار می‌برند. تخم شوید را جهت تهیه ادویه و به‌عنوان بادشکن مصرف و جهت تهیه آب مقطر مصرف می کنند. شوید را جهت افزایش ترشحات غدد، بخصوص غده شیری در طی دوره شیر دادن به کار می‌برند. استفاده از این گیاه اثر بسیار مطلوبی در کم‌کردن چربی‌ها و کلسترول خون دارد.

آمله سفته:

عبارت از میوه‌های گیاه فیلانتوم امبلاتوم ۱۸۱] (از خانواده افوربیاسه) می‌باشد. این میوه‌ها اغلب به‌صورت خرد شده موجود و طعم آنها به شدت اسیدی و حاوی تانن می‌باشند. آمله سفته قابض بوده و به عنوان مقوی معده خنک‌کننده و به‌صورت مخلوط با آب انگور در تب و اسهال به کار می‌رود.

کاکنج:

عبارت از میوه‌های گیاه فیزالیس آلکا کنجی ۱۸۲] (از خانواده سولاناسه) می‌باشد. میوه‌های خشک‌شده این گیاه شبیه گیلاس هستند

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۶۹

و در قسمت داخل آنها تعداد زیادی دانه زردرنگ وجود دارند. کاکنج در طب سنتی به‌عنوان ضدکرم در سفلیس و سقط جنین به کار می‌رود.

باید توجه داشت که کاکنج گیاهی است سمی و مصرف زیاد آن کشنده است.

انیسون:

عبارت از میوه‌های گیاه پی مپی نلاانیسوم ۱۸۳] (از خانواده چتریان) است. میوه انیس را به‌عنوان ادویه و در مصرف داروئی

در تهیه شربتهای ضدسرفه و به‌عنوان معطر و بادشکن به کار می‌برند. ماده موثره آن آنتول و کاویکول می‌باشد.

کبابه چینی:

عبارت از میوه‌های گیاه پی‌پر کوببا[۱۸۴] (از خانواده پی پراسه) می‌باشد. این میوه‌ها دارای بوی مشخص ادویه‌ای بوده و طعم تلخی دارند. میوه کوبب را به‌عنوان محرک، ضدعفونی‌کننده مخاطها، دستگاه ادراری و مدر به کار می‌برند.

سقز سفید:

اولئورزینی است که در اثر شکاف حاصل بر روی درخت پیستا- شیاتر بانتوس ۱۸۵] (از خانواده آناکاردیاسه) حاصل می‌شود. این اولئورزین به‌صورت توده سفید، بیشکل و چسبنده‌ای است که پس از مدتی شکل ظرفی که در آن قرار دارد، به خود می‌گیرد. در اثر گرم شدن، نرم شده و بوی مشخص و مطبوع تربانتین را دارد. سقز سفید را برای جویدن به کار می‌برند و برگ‌های آن به علت دارا بودن مواد تاننی در رنگرزی به کار می‌روند.

بارهنگ:

عبارت از دانه‌های گیاه پلانتا گوماجور[۱۸۶] (از خانواده پلانتا-
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۰
ژیناسه) می‌باشد. دانه‌های بارهنگ کوچک بیضوی به طول یک میلیمتر و هنگامیکه در آب قرار می‌گیرند تولید یک لایه موسیلاژی می‌نمایند، از این‌رو در ناراحتی‌های گوارشی و اسهال خونی به کار می‌رود.

اسفرزه:

عبارت از دانه‌های گیاه پلانتاگواوواتا[۱۸۷] (از خانواده پلانتا ژیناسه) است که گیاهی است بومی ایران. اسفرزه از دوران دیوسکورید یک داروی شناخته شده در طب شرق بوده است. دانه‌ها به رنگ روشن بیضی‌شکل به طول ۲ میلیمترند. پوسته خارجی دانه‌ها از مواد موسیلاژی تشکیل یافته و در صورت قرار گرفتن در آب تولید یک لایه موسیلاژی می‌نمایند و از این‌رو آن را در درمان اسهال خونی به کار می‌برند. اسفرزه را همچنین به‌عنوان داروی مدر مصرف می‌نمایند.

بسفایج:

عبارت از ریشه‌های گیاه پولی پودیوم ولگار[۱۸۸] (از خانواده پودیاسه) می‌باشد. ریشه‌ها به رنگ سیاه در خارج و در قسمت داخلی قهوه‌ای تیره تا قرمز و رزینی می‌باشند. دارای بوی نامطبوع و طعم زننده است. در طب سنتی ریشه بسفایج را در

سوءهاضمه، دردهای روماتیسمی به کار می‌برند.

غاریقون:

قارچی است به نام پولی پوروس افیسینالیس ۱۸۹] که بر روی درختان بلوط به بزرگی مشت بسته و حتی درشتتر می‌روید. وزن آن سبک، اسفنجی است و به سهولت پودر نمی‌شود. این قارچ از زمانهای بسیار قدیم در طب سنتی به کار می‌رفته است. ابن‌سینا از آن به‌عنوان تریاق نام برده و اطباء قدیم اعتقاد داشتند که این قارچ قادر به بازکردن مجاری مسدود شده در امعاء و دافع بیماریها می‌باشد. قسمت مرکزی

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۱

این قارچ که سبک‌وزن و اسفنجی است، معمولا جهت جذب خون و ترشحات زخمها به کار می‌رود.

خرنوبان:

عبارت از میوه‌های گیاه پروزوپیس استفانیانا[۱۹۰] (از خانواده لگومینوزها) می‌باشد. این میوه‌ها به رنگ قهوه‌ای به طول ۴ و عرض ۱۵ سانتیمتر، به صورت گال متورم شده که در داخل آن تعداد زیادی دانه بیضی‌شکل وجود دارد، می‌باشند. میوه و ریشه خرنوبان دارای مقدار زیادی تانن است، از این‌رو به‌عنوان قابض در اسهال خونی به کار میبرند.

گلنار فارسی:

عبارت از درخت زیبای انار پونیکا گراناتوم ۱۹۱] (از خانواده لیتراسه) می‌باشد. گل، پوست میوه و پوست ساقه و ریشه این گیاه دارای خاصیت درمانی است. گل انار قابض و مقوی معده، پوست میوه‌ها نیز قابض است و در رنگرزی و درمان دیسانتری به کار می‌رود و پوست ریشه‌ها ضدکرم بوده، و برای دفع کرمهای پهن مصرف می‌شود و ماده موثره آن آلکالوئید پلتیرین است.

بهدانه:

عبارت از دانه‌های گیاه پیروس سیدونیا[۱۹۲] (از خانواده روزاسه) می‌باشد. این گیاه بومی ایران است و جهت استفاده از میوه و دانه آن کشت می‌گردد. دانه به دارای یک لایه موسیلاژ است که به عنوان نرم‌کننده در سرفه و دیسانتری به‌صورت دمکرده به کار می‌رود.

مازو:

عبارت از برگهای تغییرشکل یافته گیاه کورکوس انفکتوریا[۱۹۳] (از خانواده فاگاسه) که در اثر فعالیت تخم حشره سی‌نیپس گالا-

تنکتوریا[۱۹۴] بر روی درخت بلوط حاصل می‌شود. مازو معمولا کروی شکل به قطر ۱۲ تا ۲۰ میلیمتر به رنگ آبی مایل به سبز و در قسمت داخل سفید مایل به زرد است. مازو دارای ۵۰ تا ۷۰ درصد اسید گالوتانیک است و از نظر طبی به‌عنوان قابض موضعی به‌صورت پودر روی زخمها پاشیده می‌شود. بعلاوه، مازو را به فراوانی در صنعت چرمسازی و رنگسازی به کار می‌برند. در کردستان دانه‌های مازو را پس از سوراخ کردن به‌عنوان گردنبند جهت دفع چشم شیطان به گردن می‌آویزند.

بلوط:

عبارت از میوه‌های گیاه کورکوس پرسیکا[۱۹۵] (از فامیل فاگاسه) می‌باشد. جنگلهای بلوط به فراوانی در قسمت غرب ایران در ناحیه کردستان وجود دارد. بلوط حاوی تاتن بوده و از این‌رو، در دل پیچه‌های دردناک در کودکان و به‌عنوان غرغره برای ضدعفونی‌کردن دهان و گلو به کار می‌رود. ممکن است بلوط را به‌طور خام مورد استفاده غذائی قرار داد، ولی معمولا پس از بودادن و تهیه خمیر آن را پخته و مصرف می‌کنند.

تخم تربچه:

عبارت از دانه‌های گیاه رافنوس ساتیوا[۱۹۶] (از خانواده خاجیان) می‌باشد. تربچه به‌عنوان یک سبزی خوراکی مورد استفاده است و دانه‌های آن به رنگ قرمز قهوه‌ای دارای طعم و بوی خردل را به‌عنوان مدر، ملین و حل‌کننده سنگهای صفراوی به کار می‌برند.

ریوند چینی:

عبارت از ریشه و ریزوم گیاه رئوم پالماتوم ۱۹۷] (از خانواده پولی گوناسه) می‌باشد. ریوند چینی را به‌عنوان مقوی معده، تونیک و قابض ضعیف به کار می‌برند. این دارو را جهت افزایش فعالیت سلولهای

کبدی بدون ایجاد حالت ملین و همچنین به‌صورت خمیر برای درمان زخمهای سیفلیس به کار می‌برند.

گل ریواس:

عبارت از گلهای گیاه رئوم ری‌بس ۱۹۸] (از خانواده پولی- گوناسه) می‌باشد. این گیاه به فراوانی در قسمتهای مرتفع و کوهستانی ایران، بخصوص در خراسان می‌روید. میوه‌های ریواس را به‌صورت دمکرده در طب سنتی به‌عنوان ملین قوی، ضد

کرم برای اسب در دامپزشکی و خمیر آن‌را برای درمان سردرد به کار می‌برند. از دمکرده برگ روبارب جهت درمان سوزاك استفاده می‌شده است. گل ریواس را جهت رنگ کردن مو به کار می‌برند.

سماق:

سماق عبارت از میوه‌های گیاه روس کوریاریا[۱۹۹] (از خانواده آناکاردیاسه) می‌باشد. برگهای این گیاه را جهت رنگ‌آمیزی ابریشم و در چرمسازی به کار می‌برند، چون دارای ۲۵ تا ۴۰ درصد تانن می‌باشند.
میوه‌های سماق به اندازه عدس به رنگ قرمز یا سبز با طعم ترش و قابض می‌باشد. دمکرده میوه سماق را برای ترش‌کردن غذا و مخلوط سماق و انار را جهت تسکین درد دملهای دردناك به کار می‌برند.

کرچک فرنگی:

عبارت از گیاه ریسینوس کومونیس ۲۰۰] (از خانواده افوربیاسه) می‌باشد. کرچك در نواحی گرمسیری به‌صورت درختان بلند و دائمی و در نواحی سرد به‌صورت گیاه یك‌ساله و کوچك دیده می‌شود. دانه‌های کرچك حاوی در حدود ۵۰ درصد روغن ثابت می‌باشند که آن را به‌عنوان نرم‌کننده و ملین به کار می‌برند. تفاله‌های حاصل از استخراج روغن حاوی مواد سمی بوده و از این‌رو قابل استفاده برای غذای حیوانات نیست
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۴
ولی می‌توان از آن به‌عنوان سوخت و کود استفاده نمود.

گل زرد:

گل زرد ایرانی را به‌عنوان گیاه زینتی روزافئوتیدا[۲۰۱] (از خانواده روزاسه) در باغچه کشت می‌شود. گلبرگهای این گیاه را پس از جمع‌آوری و خشك‌کردن در درمان دل‌پیچه و اسهال به کار می‌برند.

روناس:

عبارت از ریشه‌های گیاه روبیاتنکتوریا[۲۰۲] و روبیا کوردی- فولیا[۲۰۳] (از خانواده روبیاسه) می‌باشد. این گیاه در قسمتهای تپه‌های ایران به فراوانی می‌روید و پس از سه سال ریشه‌های آن قابل استفاده می‌گردد. ریشه روناس را به‌عنوان رنگ و دارو به کار می‌برند.

سداب:

عبارت از گیاه روتاگراوئولنس ۲۰۴] (از خانواده روتاسه) می‌باشد. این گیاه دارای بوی مخصوص شبیه نعناع، مزه زننده و تلخ است. سداب به مقدار کم دارای خاصیت تونیک، محرک عمل هضم و تقویت‌کننده قوای جنسی است. گیاه تازه اثر تحریکی شدیدی دارد.

سداب دارای اسانس فرار و گلوکزید زرد تلخ‌مزه‌ای به نام روتین است.

مخلوط این گیاه را با ماست جهت رفع خارش به کار می‌برند.

شکر سرخ

(به مانها مرجعه شود):

بید خشت:

عبارت از مان مترشحه از گیاه سالیکس فراژی لیس ۲۰۵] (از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۵

خانواده سالیکاسه) می‌باشد. مان مترشحه دارای مزه شیرین و به‌صورت تکه‌های کوچک و سفیدرنگی است که اغلب با مواد خارجی آلوده است.

بیدخشت را برای درمان تبخال و برفک به کار می‌برند.

قندهای تشکیل‌دهنده بیدخشت شامل ملزیتوز، ساکارز، گلوکز و فروکتوز می‌باشد.

تخم مرو:

عبارت از دانه‌های گیاه سالویا ماکروسیفون ۲۰۶] (از خانواده لابیه) می‌باشد. تخم مرو به رنگ قهوه‌ای روشن یا سبز، بیضی‌شکل به طول ۳ میلیمتر دارای سطح صاف است. هنگامیکه آن را در آب قرار دهند، یک لایه موسیلاژی در اطراف آن تشکیل می‌گردد. تخم مرو را در طب سنتی در ضعف عمومی، تنظیم حرکات قلب در حاملگی و حالت بیحالی و سردی پس از وضع حمل به کار می‌برند.

سندل سفید:

عبارت از چوب گیاه سانتالوم آلبوم ۲۰۷] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. اغلب به‌صورت خرده‌های چوب معطر در دسترس است و ماده موثره آن اسانس فرار به مقدار ۲ تا ۵ درصد است که ۹۵ درصد آن را الکل سانتالول تشکیل می‌دهد. اسانس صندل را در عطرسازی و از نظر درمانی به‌عنوان محرک، ضدعفونی‌کننده دستگاه ادراری به کار می‌برند.

قستلخ:

عبارت از ریشه‌های گیاه سوسوریا لاپا[۲۰۸] (از خانواده کمپوزیته) می‌باشد. ریشه‌ها معمولاً نرم و معطر به رنگ سفید می‌باشند.
قستلخ را جهت درمان مارگزیدگی و نیش دیگر حشرات به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۶

بلادر:

عبارت از میوه‌های گیاه سمکارپوس آناکاردیوم ۲۰۹] (از خانواده آناکاردیاسه) می‌باشد. در داخل میوه‌های این گیاه یک رزین چسبنده و محرکی وجود دارد که به‌عنوان رنگ از آن استفاده می‌شود. قرار گرفتن این رزین بر روی پوست سبب تحریک و طاول می‌گردد. به مقدار کم رزین بلادر را جهت تسکین درد روماتیسم و در عفونتهای جذامی به کار می‌برند. دمکرده بلادر را جهت رفع نفخ شکم مصرف می‌نمایند.

خاکشیرین:

عبارت از دانه‌های گیاه سی‌زمبریوم سوفیا[۲۱۰] (از خانواده خاجیان) می‌باشد. دانه‌ها به رنگ قرمز قهوه‌ای کوچک به طول یک میلیمتر و هنگامیکه در آب قرار می‌گیرند لایه موسیلاژی اطراف آنها تشکیل می‌گردد. این دارو را در طب سنتی به‌عنوان تقویت‌کننده قوای جنسی تصفیه‌کننده خون و برای چاق شدن به کار می‌برند. مخلوط خاکشیربن با شکر و آب سرد را برای برطرف‌کردن حالت تهوع و مخلوط خاکشیرین را با آب داغ در رفع درد معده به کار می‌برند. معتقدند که این دارو بی‌ضرر بوده و حتی برای اطفال نیز قابل استفاده است.

چوب چین:

عبارت از ریشه‌های گیاه اسمیلاکس چینا[۲۱۱] و اسمیلاکس- گلابرا[۲۱۲] (از خانواده لیلیاسه) می‌باشد. زمانی ریشه این گیاه را به فراوانی در معالجه بیماری سیفلیس به کار می‌بردند. ماده اصلی آن ساپونین است و امروزه این گیاهان مورد استعمال درمانی ندارد.

تاجریزی:

عبارت از گیاه سولانوم نیگرا[۲۱۳] (از خانواده سولاناسه)
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۷
می‌باشد. این گیاه در ایران به‌صورت علف هرز به فراوانی می‌روید و برگهای آن را گاهگاهی به جای برگ اسفناج به کار می‌برند و میوه‌های کوچک سیاه‌رنگ آن مصرف طبی دارد. دانه‌های تازه گیاه را جهت رفع لک صورت و یکنواخت‌کردن

پوست به کار می‌برند.
دمکرده مخلوط میوه تاجریزی، گل بنفشه، نیلوفر، عناب، سه‌پستان و قند را برای نرم‌کردن مدفوع قبل از تجویز مواد ملین در حصبه به کار می‌رود.
میوه گیاه سولانوم دولکامارا را تحت نام سگ‌انجیر، به‌عنوان ملین و در موارد بزرگ شدن مزمن کبد به کار می‌برند.

تخم بادمجان:

عبارت از دانه‌های گیاه سولانوم ملونگانا[۲۱۴] (از خانواده سولاناسه) می‌باشد. تخم‌ها به رنگ قهوه‌ای روشن به قطر ۲ میلیمتر. تخم بادمجان را به‌عنوان خلط‌آور در آسم و در حالت نزله به کار می‌برند.

تخم اسفناج

عبارت از دانه‌های گیاه اسپیناسیا اولراسه‌آ[۲۱۵] (از خانواده کنوپودیاسه) می‌باشد. برگهای این گیاه را به‌عنوان سبزی خوراکی مورد استفاده بوده و میوه‌ها به‌صورت خوشه می‌باشد. دانه‌های اسفناج دارای موسیلاژ و نیترات بوده و آن را به‌عنوان نرم‌کننده، مدر و در حالت تب و تورم شکم به کار می‌برند.

توکلیجه:

عبارت از گیاه استاکیس ژرمانیکا[۲۱۶] (از خانواده لابیه) می‌باشد. گیاهی است کرکدار و معمولا قسمت‌های سرشاخه گلدار آن مصرف داروئی دارد. توکلیجه را برای رفع درد معده و عادت ماهانه‌های دردناک به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۸

مرزنجوش:

عبارت از گیاه استاکیس لاواندولافولیا[۲۱۷] (از خانواده لابیه) می‌باشد. این گیاه دارای گلهای قرمزرنگ بوده و در طب سنتی به‌صورت دمکرده جهت رفع درد معده به کار می‌رود.

پاپیتال:

عبارت از دانه‌های گیاه استریکنوس اینیاسی ۲۱۸] (از خانواده لوگا نیاسه) می‌باشد. این دانه‌ها دارای طعم بسیار تلخ و حاوی آلکالوئیدهای استریکنین و بروسین می‌باشند. در طب سنتی آن را جهت درمان ناراحتی‌های عصبی و بیماریهای عفونی به کار می‌برند.

کچوله:

عبارت از دانه‌های گیاه استریکنوس نواومیکا[۲۱۹] (از خانواده لوگانیاسه) می‌باشد. کچوله را در طب سنتی در ضعف عمومی بدن به عنوان تونیک و برای کشتن حیوانات موذی به کار می‌برند.

زرنب:

عبارت از برگ و سرشاخه‌های گیاه تاکسوس باکاتا[۲۲۰] (از خانواده تاکساسه) می‌باشد. گاهگاهی گیاه آبیس و بیانا[۲۲۱] (از خانواده چتریان) را به کار می‌برند. این گیاه در طب سنتی به‌عنوان ضد- اسپاسم و در حملات آسمی به کار می‌برند.

بلیله:

عبارت از میوه‌های گیاه ترمینالیا بلریکا[۲۲۲] (از خانواده کومبرتاسه) می‌باشد. در طب سنتی بلیله را به‌عنوان قابض و کمک‌کننده در عمل هضم و همچنین به‌صورت محلول در بیماریهای چشمی و به‌صورت
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۷۹
مخلوط با هل برای تقویت عمومی بدن به کار می‌برند.

هلیله سیاه:

عبارت از میوه‌های گیاه ترمینالیاشی بولا[۲۲۳] (از خانواده کومبرتاسه) می‌باشد. این میوه‌ها در بازار داروئی به دو صورت نارس در موقع خشک شدن سیاه‌رنگ می‌گردند و به نام هلیله سیاه موسومند و نوع دیگر عبارت از میوه‌های رسیده که بزرگتر بوده و به رنگ زرد می‌باشند و به نام هلیله زرد یا هلیله کابلی معروف‌اند. نوع اول را اغلب در طب به کار می‌برند. پودر هلیله سیاه را به‌عنوان ملین بسیار قوی و جهت رفع دل درد به کار می‌برند.

مریم نخودی:

عبارت از سرشاخه‌ها و برگهای گیاه توکریوم پولیوم ۲۲۴] (از خانواده لابیه) می‌باشد. این گیاه دارای بوی معطر شبیه نعناء بوده و به‌صورت دمکرده برای رفع دردهای دوره آبستنی به کار می‌رود.

کوشان شیرازی:

عبارت از برگ و سرشاخه‌های گیاه تیموس سرپی لوم ۲۲۵] (از خانواده لابیه) می‌باشد. برگهای این گیاه معطر بوده، آن را

به‌صورت ادویه و به‌عنوان بادشکن به کار می‌برند.

برگ تیول:

عبارت از گیاه تیلاروبرا[۲۲۶] (از خانواده تی لیاسه) می‌باشد.
گلهای این گیاه دارای موسیلاژ خاصیت نرم‌کننده‌گی است، همچنین آن را در حالت نزله و اختلالات عصبی به‌صورت دمکرده به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۰

شقاقی:

عبارت از ریشه‌های گیاه تراکی دیوم لحمانی ۲۲۷] (از خانواده چتریان) می‌باشد. ریشه‌های شقاقی مشابه ریشه هویج است. قسمت داخلی آن سفیدرنگ، نشاسته‌ای و دارای طعم شیرین است.
شقاقی را در طب سنتی به‌عنوان داروی بسیار باارزشی برای افزایش قدرت حافظه و تقویت مغز به کار می‌برند. همچنین مصرف ریشه شقاقی در زنان سبب فربهی آنان می‌گردد.

سندلوس (صمغ کوپال):

عبارت از رزینی است که از گیاه تراکی لوبیوم هارنمانیانوم ۲۲۸] (از خانواده لگومینوزها) به دست می‌آید. آن را به‌عنوان یک داروی قابض، ضدکرم، مدر و قاعده‌آور به کار می‌برند. پماد تهیه‌شده از آن نیز برای معالجه زخم به کار می‌برند.

خارخاسک:

عبارت از میوه‌های گیاه تری بولوس ترس تریس ۲۲۹] (از خانواده زیگوفیلاسه) می‌باشد. این گیاه به فراوانی در نواحی شنی به‌صورت علف هرز می‌روید. خارخاسک از زمان پلینی و دیوسکورید شناخته شده و مورد استفاده بوده است. میوه‌های خارخاسک دارای ۵ قسمت و هر قسمت دارای چهار تیغ نیز می‌باشند. خارخاسک داروی مدر بسیار خوبی در ناراحتی‌های مثانه مصرف آن اثر نیکوئی داشته است. از مغز میوه خارخاسک روغنی حاصل می‌شود که معتقدند در تسکین دردهای روماتیسمی اثر دارد و همچنین دمکرده این گیاه را برای درمان سوزاک نیز به کار می‌برند.

کندش:

عبارت از ریشه‌های گیاه وراترم آلبوم ۲۳۰] (از خانواده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۱

لیلیاسه) می‌باشد. ریشه‌های این گیاه از زمانهای بسیار قدیم در طب سنتی مورد استفاده بوده است. ریزومها معمولا به رنگ قهوه‌ای تیره، استوانه‌ای به طول ۵ ر ۲ سانتیمتر است. کندش حاوی تعداد زیادی استروئید آلکالوئید مانند جروین می‌باشد. ریشه‌های این گیاه بسیار سمی بوده و آن را به صورت خمیر برای تسکین درد اعصاب سروصورت و کاهش نزله به کار میبرند.

مازریون:

عبارت از گیاه ورباسکوم تاپسیس ۲۳۱] (از خانواده اسکورو- فولاریاسه) می‌باشد. دارو شامل برگهای کرکدار و ساقه می‌باشد و از زمانهای بسیار قدیم به‌عنوان مرگ ماهی از آن استفاده می‌شده است. در طب سنتی مازریون را در نقرس و روماتیسم مصرف می‌نمودند. همچنین این گیاه را برای درمان ناراحتی‌های تنفسی در حیوانات نیز به کار میبرند.

برمکیا:

عبارت از ریشه‌های گیاه وتیورا زیزانیوئیدس ۲۳۲] (از خانواده گرامینه) می‌باشد. ریشه‌های معطر این گیاه از زمانهای قدیم در تهیه مواد معطر و عطریات به کار برده شده‌اند. خمیر حاصل از ریشه برمکیا را بر روی پوست برای ایجاد خنکی و کم‌کردن حرارت بدن به کار میبرند.

گل بنفشه:

عبارت از گلهای گونه بنفشه (از خانواده ویولاسه) مانند ویولا- اودوراتا[۲۳۳] یا بنفشه شیرین اغلب گل بنفشه همراه با ساقه و برگ به‌طور مخلوط موجود می‌باشد. گل بنفشه داروئی است قابض، نرم‌کننده و معرق، آنرا همراه با شکر و آب به‌صورت دمکرده برای رفع سردرد توصیه می‌کنند.

مخلوط گل بنفشه با گل گاوزبان، گل نیلوفر، سه‌پستان و عناب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۲

به‌صورت دمکرده با شکر و آب لیمو برای رفع سردرد، تب و جهت نرم کردن مدفوع قبل از دادن مسهل به کار می‌رود.

بوزیدان:

عبارت از میوه‌های گیاه زانتوگزیلوم رتسا[۲۳۴] (از خانواده سولاناسه) می‌باشد. ریشه‌های این گیاه طویل پیچ‌خورده به رنگ قهوه‌ای در قسمت داخل سفیدرنگ، مزه ان موسیلاژی و کمی تلخ می‌باشد. گرچه نام داده شده به این گیاه به‌معنای خواب‌اور می‌باشد، ولی هیچ‌گونه دلیلی که موید این خاصیت باشد، در دسترس نیست.

دهن‌باز دهن‌بسته:

عبارت از میوه‌های گیاه زانتو گزیلوم رتسا[۲۳۵] (از خانواده روتاسه) می‌باشد. میوه‌ها بیضوی یا کره‌ای بوده و رنگ آنها قرمز روشن تا قهوه‌ای است و در صورت رسیدن باز می‌شوند و در داخل آن یک هسته سیاه‌رنگ قرار دارد. در بازار داروئی ایران به نام کبابه دهن‌گشاده معروف است. ابتدا دارای بوی معطر شبیه بوی لیمو و سپس نامطبوع می‌گردد. میوه‌ها دارای اسانس فرار و رزین بوده، آن را به‌عنوان تونیک در حالت تب، دیسانتری و وبا به کار می‌برند. همچنین این دارو را در درمان سوزاک و به‌عنوان مسقط جنین نیز به کار می‌برند.

آب‌شم:

عبارت از گیاه زاتاریا مولتی فلورا[۲۳۶] (از خانواده لابیه) می‌باشد. برگهای این گیاه دارای بوی معطر تیمول بوده و آن را به‌عنوان بادشکن به کار می‌برند. همچنین به‌صورت دمکرده برای تسکین درد زایمان زودرس و درد شکستگی به کار می‌برند.

کاکوتی:

عبارت از گیاه زی زیفوراتنیور[۲۳۷] (از خانواده لابیه) می‌باشد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۳
که گیاهی است کوچک و در اکثر نقاط ایران به فراوانی می‌روید. این گیاه دارای بوی بسیار معطر شبیه نعناع می‌باشد. ان را به‌عنوان تب‌بر و پودر آن را مخلوط با دوغ در دیسانتری و به‌عنوان مقوی معده به کار می‌برند.

عناب:

عبارت از گیاه زی زیفوس ولگاریس ۲۳۸] (از خانواده رامناسه) می‌باشد. این گیاه بومی ایران بوده و در اغلب نقاط ایران رشد می‌کند.
میوه‌های عناب شیرین‌مزه و خوراکی است، آن را به‌عنوان نرم‌کننده به کار می‌برند. برگ عناب را نیز به‌صورت خمیر برای رساندن دملهای چرکی به کار می‌برند.

داروی سنتی با منشاء معدنی زاج سفید

اشاره

عبارت از کریستالهای سولفات آلومینیوم است که طعم آن کمی شیرین است. زاج سفید را جهت بند آوردن خون، برای

رسوب دادن ذرات معلق در آب و در چرمسازی به کار می‌برند. همچنین زاج سفید را به‌عنوان عامل سفیدکننده و قابض به کار می‌برند.

سرمه ۲۳۹]:

سرمه را در شرق جهت رنگ‌کردن پلکهای چشم به کار می‌برند و در اصل آن را جهت درمان بیماریهای چشم مصرف می‌کرده‌اند، ولی امروزه برای آرایش از آن استفاده می‌شود. گاهگاهی دوده چراغ را برای این منظور به کار می‌برند.

گل ارمنی ۲۴۰]:

گل ارمنی مخلوطی از اکسید آهن و کربنات کلسیم است. رنگ آن
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۴
قرمز درخشان در نمونه‌هائی که مقدار کربنات کلسیم آن کمتر و نمونه‌های کمرنگ‌تر تحت اثر اسید به شدت جوش زده که نشانه مقدار کمتری از اکسید آهن در آن است. گل ارمنی را به تنهائی یا مخلوط با چوب صندل قرمز و ادویه‌جات برای رنگ‌کردن صورت و پوست بدن برای رفع ناراحتی‌های پوستی مانند جوش و زخم و غیره به کار می‌برند. گل ارمنی از موادی است که معمولا خانم‌ها در دوره آبستنی آن را می‌خورند.

زرنیخ ۲۴۱]:

عبارت از سولفور ارسنیک می‌باشد که به‌صورت کریستالهائی به رنگ زرد طلائی است و اغلب همراه با ناخالصیهای دیگر همراه است.
زرنیخ را به‌عنوان تونیک و مخلوط آن با آهک را برای ازاله موهای بدن به کار می‌برند.

گچ کاشان ۲۴۲]:

گچ کاشان عبارت از کریستالهای سفید سولفات کلسیم است که حلالیت آن در آب بسیار کم می‌باشد. بعضی از نمونه‌های آن همراه با ناخالصیهای معدنی می‌باشد. گچ کاشان در اثر حرارت آب تبلور خور را از دست داده و آن را برای بندآوردن خونریزی از بینی با آب مخلوط کرده و بر روی پیشانی قرار می‌دهند.

لاسرخ ۲۴۳]:

اکسید مس به‌صورت تکه‌ای به رنگ خاکستری یا سیاه و سنگین‌وزن می‌باشد. آن را از قرار دادن مس در معده موش و

سوزانیدن آن به دست می‌آورند و محلول حاصل را برای درمان بیماریهای چشمی به کار میبرند.
آن را جهت رفع ورم پلک مصرف می‌نمایند. لاسرخ را همچنین در تهیه سرمه جهت آرایش مژه‌ها و ابرو در بانوان به کار می‌برند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۵

گل سرشور[۲۴۴]:

گل سرشور مخلوطی است معدنی و مخلوطی از سیلکاتهای آلومینیوم، کلسیم، پتاسیم و اکسیدهای فلزی. در افغانستان به نام گل خوردنی معروف است. مصرف عمده گل سرشور جهت شستشوی موی سر توسط بانوان است.

کربنات سرب ۲۴۵]:

عبارت از پودر سفید و سنگینی است که آن را به‌صورت خمیر درآورده و به‌عنوان مسکن موضعی و قابض به کار می‌برند.

مردارسنگ نقره‌ای ۲۴۶]:

عبارت از تکه‌های ذوب‌شده فلزی به رنگ خاکستری قهوه‌ای تا قرمز که ممکن است محصول کاملاـ خالصی نباشد. این مخلوط به نام لیتارژ نیز معروف بوده و در نقاشی به کار می‌رود.

شوره قلم ۲۴۷]:

آن را از معدن نمک شوره و پس از تصفیه‌کردن و خالص نمودن به‌صورت قلم درمی‌آورند. شوره قلم را در موارد اشکال در ادرارکردن و سوزاک به کار می‌برند.

گل داغستان ۲۴۸]:

عبارت از ماده معدنی به رنگ سفید خاکستری و تشکیل‌شده از مخلوطی از سیلیس و آلومینیوم است. معمولاـ به‌صورت تکه‌های درشت بوده و در تماس با زبان به آن چسبیده و در لمس‌کردن مشابه صابون است. منشاء اصلی این ماده داغستان روسیه است. گل داغستان را به‌طور خوراکی به‌عنوان تونیک در دوره آبستنی و در موارد استعمال خارجی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۶
برای تسریع در بهبودی زخمهای جلدی به کار می‌برند.

شاف مامیتا:

عبارت از مخلوطی از گچ و مواد معدنی غیرمحلول دیگر است که به‌صورت شیاف‌هائی به اندازه ۵ ر ۲ تا ۵ ر ۳ سانتیمتر در دسترس است.

گل مخدوم ۲۴۹]:

به‌صورت توده گرد خمیری به رنگ قرمز روشن است. در تماس با انگشتان بسیار نرم و فاقد کربنات کلسیم است. معمولا آن را پس از مرطوب‌کردن با آب بر روی زخمهای چرکی قرار می‌دهند.
سایر گل‌های داروئی که در بازار ایران ممکن است یافت شوند عبارتند از:
گل برز- برای کم‌کردن تعریق بدن به کار می‌رود.
گل قزوین- زنان در طی دوره حاملگی آن را می‌خورند.
گل بتونه- در نقاشی و رنگرزی به کار می‌رود.
گل قبرسی
گل خراسانی یا گچ خوراکی
گل مصری- شامل لجن به دست آمده از بستر رود نیل است.
گل زرد که منشاء آن استانبول است.
گل شاموس- برای جلوگیری از استفراغ خون به کار می‌رود.

نمک قلیاب ۲۵۰]:

به‌صورت توده سفید با خاصیت قلیائی است. آن را از معدن یا از خاکستر گیاهان دریائی به دست می‌آورند. ترکیب اصلی آن کربنات سدیم همراه با کلرور، سولفات و مواد غیره محلول است.

گوگرد زرد:

به‌صورت پودر یا توده متبلور است. آن را به‌صورت پماد گوگرد
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۷
در بیماریهای پوستی و در عوارض ثانویه سیفلیس به کار می‌برند.

داروهای سنتی با منشاء حیوانی عدس الملک ۲۵۱]:

اشاره

عبارت از فسیلهای عدسی شکل کوچک به اندازه ۴ تا ۱۲ میلیمتر می‌باشند. ماده اصلی تشکیل‌دهنده آن کربنات کلسیم است و به‌عنوان ضد اسید به کار می‌رود. در طب سنتی عدس الملک را به‌عنوان ضد اسید و در زخم معده به کار می‌برند.

شاخه مرجان ۲۵۲]:

مرجان را معمولا از سواحل خلیج فارس به دست می‌آورند. و از نظر ترکیب شیمیائی از کربنات کلسیم تشکیل یافته‌اند. پودر مرجان را به‌عنوان تونیک و برای کنترل حالت تهوع و در افزایش اسیدیته معده در سوءهاضمه به کار می‌برند.

حجر الیهود[۲۵۳]:

عبارت از فسیل حیوانات دریائی (خیار دریائی) متعلق به دوره ژوارسیک می‌باشد. حجر الیهود حاوی ۴ ر ۰ درصد لیتیوم، ۳ ر ۲۲ درصد کلسیم و ۵۸ درصد کربنات کلسیم است. آن را برای تسریع در بهبودی زخم و در استعمال داخلی در نفخ، اسهال، جلوگیری از خونریزی و بخصوص جهت دفع سنگهای مجاری ادرار به کار می‌برند. بررسیهای جدید نشان داده است که محلول سیترانه حجر الیهود سبب نرم شدن سنگهای سخت مجاری ادرار می گردد.

صدف ۲۵۴]:

صدف را معمولا از خلیج فارس و دیگر دریاها به دست می‌آورند
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۸
و از نظر ترکیب شیمیائی که حاوی کربنات کلسیم است، در طب سنتی آن را به‌عنوان یک ضد اسید و خلط‌آور به کار می‌برند.

موم زنبور عسل:

محلول فرعی حاصل از کندوی زنبور عسل است. آن را جهت تهیه مشمع و در شمع‌سازی به کار می‌برند.

پیله ابریشم ۲۵۵]:

پیله ابریشم یا ابریشم حاصل از آن را برای بندآوردن خون و به‌عنوان تونیک همراه با مواد قابض به کار می‌برند. خاکستر پیله ابریشم را به‌صورت خوراکی در موارد ازدیاد خونریزیهای قاعدگی و اسهال مزمن به کار می‌برند. همچنین تکه‌های کوچک

ابریشم سفید را در ناتوانیهای جنسی مصرف می‌کنند.

تخم لاک‌پشت ۲۵۶]:

به‌صورت کروی به رنگ نارنجی و دارای لایه مومی به قطر ۲ سانتیمتر می‌باشد. در آب متلاشی شده و تولید یک پودر زردرنگ غیرمحلول و قطرات روغن در سطح آب می‌نماید. تخم لاک‌پشت را پس از مخلوط کردن کاملا با آب به‌صورت لایه‌ای برای جلوگیری انتشار آبله به کار می‌برند. همچنین برای تخم و گوشت لاک‌پشت خاصیت تقویت‌کننده قوای جنسی قائلند و لاک لاک‌پشت را در موارد بندآمدن ادرار به کار میبرند.

قره‌قروت ۲۵۷]:

به‌صورت تکه‌های کوچک یا توده بزرگ موجود بوده و آن را از تبخیرکردن دوغ ترش پس از خارج‌کردن آب آن و خشک‌کردن در آفتاب به دست می‌آورند. قره‌قروت در آب به خوبی حل می‌شود، آن را به‌صورت سوپ به افرادی که داروی ضد کرم مصرف کرده‌اند داده می‌شود.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۸۹

کوهان شتر[۲۵۸]:

به‌صورت توده زرد مایل به سفید است. آن را معمولا- با روغن مواد چرب دیگر مخلوط کرده و پماد حاصل را جهت درمان دمل و دیگر ناراحتی‌های جلدی به کار می‌برند. پنیرمایه حاصل از معده شتر را در ناتوانیهای جنسی به کار می‌برند.

پادزهر[۲۵۹]:

پادزهر جسمی است که از کیسه صفرای بز کوهی به دست می‌آید و به نظر می‌آید که اولین‌بار دانشمند ایرانی ابن‌سینا آن را به کار برده است و معتقد است که پادزهر بسیار باارزشی است. پادزهر مشابهی از گاو، بز، آهو و شتر نیز به‌دست می‌آید که ارزانترین آنها متعلق به شتر است.

مایه بره ۲۶۰]:

عبارت از تکه‌های خشک معده گوسفند است که حاوی شیره معدی است و آن را به‌عنوان مایه پنیر برای تولید پنیر به کار می‌برند.

مومیائی [۲۶۱]:

مومیـائی یکی از قـدیمی‌ترین داروهـای ایرانی است و دربـاره منشـاء آن در طبیعت نیز اطلاعات ضـد و نقیض بسـیاری موجود است. شـکی نیست که مومیائی در اصل رابطه بسـیار نزدیکی با مردگان مومیائی شده در مصـر قدیم داشته است. یکی از منابع حیوانی در بلوچسـتان نشان داده شده است که حاوی مقدار زیادی اوره می‌باشد و به نظر می‌رسد که این مومیائی حاصل ادرار بز کوهی در آن ناحیه می‌باشد.

منبع سوم مومیـائی عبـارت از ترشـحات قیرماننـدی است که از سـنگهای کوه خـارج می‌شود و در ایران از این ترشـحات به نام مومیائی کوهی اسـتفاده می گردد و تجزیه‌های شیمیائی و طیفی توسط مولف کتاب حاضر نشان داده است که این نوع مومیائی از مواد قیر مانند تشکیل شده

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران)، ج۶، ص: ۱۰۹۰

و حاوی هیدروکربور می‌باشـند. راجع به اثر درمانی مفید این دارو تا بررسـی علمی دقیقی صورت نگیرد، نمی‌توان به‌طور قطع اظهارنظر نمود.

کف دریا:

کف دریا عبارت است از اسـکلت داخلی ماهی مرکب که آن را به‌عنوان یك عامل براق‌کننده و در طب به‌عنوان ضد اسید به کار می‌برنـد. کف دریا ترکیبی از: کربنات کلسـیم ۶۶ ر ۸۷ درصد، سولفات کلسـیم ۷۶ ر ۰ درصـد، مواد آلی و آب ۳ ر ۹ درصد، اکسـید آهن و آلومینیوم ۴۶ ر ۰ درصـد، منیزیوم و فلزات قلیائی ۷ ر ۱ درصد، سیلیس ۱ ر ۰ درصد، فسفر ۲ ۰ ر ۰ درصد است

[۲۶۲]

---

[۱] (۱)- Medicago Sativa L.

[۲] (۲)- Prunus armeniana L.

[۳] (۳)- Arenica montana L.

[۴] (۴)- Cincus benedictus L.

[۵] (۵)- Verbena hastata L.

[۶] (۶)- Triticum aestivum L.

[۷] (۷)- Arctium lappa L.

[۸] (۸)- Nepeta Cataria L.

[۹] (۹)- Matricaria Chamomilla L.

[۱۰] (۱۰)-Anthemis nobilis L .
[۱۱] (۱۱)-Angelica archangelica L .
[۱۲] (۱۲)-Chichorium intybus L .
[۱۳] (۱۳)-Tussilago farfara L .
[۱۴] (۱۴)-Symphytium officinale L .
[۱۵] (۱۵)-Cucutbita pepo L .
[۱۶] (۱۶)-Trigonella foenum graceum L .
[۱۷] (۱۷)-Allium sativum L .
[۱۸] (۱۸)-A .cepa L .
[۱۹] (۱۹)-Gentiana lutea
[۲۰] (۲۰)-Parax quinquefolius L .
[۲۱] (۲۱)-Glycyrrhiza glabra L .
[۲۲] (۲۲)-Gataegus monogyna Jcuqain
[۲۳] (۲۳)-Humulus lupulus L .
[۲۴] (۲۴)-Marubium vulgar L .
[۲۵] (۲۵)-Hyssopus officinale L .
[۲۶] (۲۶)-Tilia
[۲۷] (۲۷)-Levisticum officinale Koch
[۲۸] (۲۸)-Calendula officinalis L .
[۲۹] (۲۹)-Origanum vulgare L
[۳۰] (۳۰)-Miller) Petroselinum Crispum)
[۳۱] (۳۱)-Passiflora incarnata L .
[۳۲] (۳۲)-Hedeoma pulegioides L
[۳۳] (۳۳)-Phytolacca aMericana L .
[۳۴] (۳۴)-Rosa Canina L
[۳۵] (۳۵)-Smilax febrifuga kunth
[۳۶] (۳۶)-S .ar istolochiaefolia miller
[۳۷] (۳۷)-S .regalii et morton
[۳۸] (۳۸)-Polygala senegal L .
[۳۹] (۳۹)-Tamarindus indica L .
[۴۰] (۴۰)-Artemisia dracunculus L .
[۴۱] (۴۱)-Curcuna longa L

[۴۲] (۴۲)- Valeriana officinalis L.

[۴۳] (۴۳)- Valepotriates

[۴۴] (۴۴)- Lactuca virosa L

[۴۵] (۴۵)- Artemisia absinthum

[۴۶] (۴۶)- Achillea millifolium L.

[۴۷] (۴۷)- Pousimystalia Yohimbe (K .Schumann)

[۴۸] (۴۸)- Abrus Precatorius L.

[۴۹] (۴۹)- Acanthophyllum Squarrosum Poiss.

[۵۰] (۵۰)- Acorus Calamus L.

[۵۱] (۵۱)- Adansonia digitata Juss.

[۵۲] (۵۲)- Adiantum Cappillus -Veneris L.

[۵۳] (۵۳)- Alhagi camelorum Fisch.

[۵۴] (۵۴)- Allium akaka Gmel

[۵۵] (۵۵)- Aloe perryi Baker

[۵۶] (۵۶)- Althaea lavateraefolia D .C.

[۵۷] (۵۷)- Allyssum Campester L.

[۵۸] (۵۸)- Amaranthus paniculatus L.

[۵۹] (۵۹)- Amomum subulantum Roxb.

[۶۰] (۶۰)- Elettaria cardanum Maton

[۶۱] (۶۱)- Anacyclus pyrethrum DC.

[۶۲] (۶۲)- Coculus indicus

[۶۳] (۶۳)- Apium graveolens

[۶۴] (۶۴)- Aristolochia longa L.

[۶۵] (۶۵)- A .rotunda L.

[۶۶] (۶۶)- Artenisia maritima

[۶۷] (۶۷)- Asarum eropaeum L.

[۶۸] (۶۸)- Asparagus officinalis L.

[۶۹] (۶۹)- Launaea acanthodes Boiss.

[۷۰] (۷۰)- Astragalus gummifera Labill.

[۷۱] (۷۱)- Astragalus hamosus L.

[۷۲] (۷۲)- Bambusa arundinaceae

[۷۳] (۷۳)- Boswellia carterii Bird

[۷۴] (۷۴)- Brassica nigra L.

[۷۵] (۷۵)- Butea frondosa Roxb

[۷۶] (۷۶)- Caeslpina bounducella Roxb

[۷۷] (۷۷)- Calamintha greveolens Benth

[۷۸] (۷۸)- Capparis spinosa L.

[۷۹] (۷۹)- Capsicum frutisences L.

[۸۰] (۸۰)- Carthamus tinctorius L.

[۸۱] (۸۱)- Carum bulocastanum Koch

[۸۲] (۸۲)- Carum copticum Benth.

[۸۳] (۸۳)- Cassia absus L.

[۸۴] (۸۴)- C. fistula L.

[۸۵] (۸۵)- Celosia argentea L.

[۸۶] (۸۶)- Chaerophyllum sp.

[۸۷] (۸۷)- Plantago major L.

[۸۸] (۸۸)- Cordia Myxa

[۸۹] (۸۹)- Pyrus cydonia L.

[۹۰] (۹۰)- Chrozophora verbascifolia Juss.

[۹۱] (۹۱)- Cinnamomum cassia Blume

[۹۲] (۹۲)- Citrullus Colocynthis Scfrd

[۹۳] (۹۳)- Citrullus Vulgaris Schrad

[۹۴] (۹۴)- Colchicum luteum Baker

[۹۵] (۹۵)- Commiphora molmol Engl

[۹۶] (۹۶)- C. mukul Engl

[۹۷] (۹۷)- C. opobalsamum

[۹۸] (۹۸)- Xyobalsamum

[۹۹] (۹۹)- Conium maculatum L.

[۱۰۰] (۱۰۰)- Captis teeta wall

[۱۰۱] (۱۰۱)- Corchorus olitorus L.

[۱۰۲] (۱۰۲)- Coriandrum sativum L.

[۱۰۳] (۱۰۳)- Cotoneaster nummularia Fisch

[۱۰۴] (۱۰۴)- Crataegus orientalis Bieb

[۱۰۵] (۱۰۵)- Croton tiglium L.

[۱۰۶] (۱۰۶)-Cuminum Cyminum L.

[۱۰۷] (۱۰۷)-Cupressus sempervirens L.

[۱۰۸] (۱۰۸)-Curcuma aromatica Salisb

[۱۰۹] (۱۰۹)-C.domestica Vol

[۱۱۰] (۱۱۰)-C.longa Trim

[۱۱۱] (۱۱۱)-C.Zedoaria

[۱۱۲] (۱۱۲)-C.Zerumbt Roxb

[۱۱۳] (۱۱۳)-Cuscuta planifolia Ten

[۱۱۴] (۱۱۴)-Cymbopogon Schoenthus Spreng

[۱۱۵] (۱۱۵)-Cynara Scolymus L.

[۱۱۶] (۱۱۶)-Cyperus rotunda L.

[۱۱۷] (۱۱۷)-Datura stramonium L.

[۱۱۸] (۱۱۸)-Dacus carota L.

[۱۱۹] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۱۲۰] (۱۱۹)-Delphinum Zalil Ait of Hemsl

[۱۲۱] (۱۲۰)-Dorema ammoniacum Don

[۱۲۲] (۱۲۱)-Doronicum Pardalianches L.

[۱۲۳] (۱۲۲)-D.scorpioides Lam

[۱۲۴] (۱۲۳)-D.Falconeri

[۱۲۵] (۱۲۴)-Dracarna cinnabari Balf

[۱۲۶] (۱۲۵)-Larinus maculatus Flad

[۱۲۷] (۱۲۶)-Echium amoenum Fisch May.,

[۱۲۸] (۱۲۷)-Borago officinalis L.

[۱۲۹] (۱۲۸)-Eletteria cardamum Motton

[۱۳۰] (۱۲۹)-Embelia ribes Burn.

[۱۳۱] (۱۳۰)-Entada gigas L.

[۱۳۲] (۱۳۱)-Eremorus aucherianus Boiss

[۱۳۳] (۱۳۲)-Erysium erpandum L.

[۱۳۴] (۱۳۳)-Sisymbrium Sofia

[۱۳۵] (۱۳۴)-S,irio

[۱۳۶] (۱۳۵)-Eugenia aromatica Baill

[۱۳۷] (۱۳۶)-Ferula galbaniflua Boiss

[۱۳۸] (۱۳۷)-Ferula Persica Willd

[۱۳۹] (۱۳۸)-F .sumbul Hook f.

[۱۴۰] (۱۳۹)-Foeniculum Vulgar Mill

[۱۴۱] (۱۴۰)-Fritillaria imperialis

[۱۴۲] (۱۴۱)-Fumaria parviflora Lam.

[۱۴۳] (۱۴۲)-Glossostemon bruguieri Desf.

[۱۴۴] (۱۴۳)-Helicters isora L.

[۱۴۵] (۱۴۴)-Hbiscus Cannabinus L.

[۱۴۶] (۱۴۵)-Hallarrhena antidysentercia wall

[۱۴۷] (۱۴۶)-Hyocyamus muticus

[۱۴۸] (۱۴۷)-reticulatus L.

[۱۴۹] (۱۴۸)-Illicium verum Hook .f.

[۱۵۰] (۱۴۹)-Indigofera roxburghii

[۱۵۱] (۱۵۰)-I .tinctoria L.

[۱۵۲] (۱۵۱)-Inula helenium L.

[۱۵۳] (۱۵۲)-Ipomea hederaceae Jacq.

[۱۵۴] (۱۵۳)-I .turpethum R .Br.

[۱۵۵] (۱۵۴)-Iris spuria Pall

[۱۵۶] (۱۵۵)-Jateorhiza columba Miers

[۱۵۷] (۱۵۶)-Jnuiperus excelesa Bieb.

[۱۵۸] (۱۵۷)-Lactica sativa L.

[۱۵۹] (۱۵۸)-Lallemantia iberica F M

[۱۶۰] (۱۵۹)-L .royleana Benth

[۱۶۱] (۱۶۰)-Languas officinarum Burkill

[۱۶۲] (۱۶۱)-Lavandula dentata L.

[۱۶۳] (۱۶۲)-Lawsonia alba L.

[۱۶۴] (۱۶۳)-Lecanora esculnta Eversuns

[۱۶۵] (۱۶۴)-Lepidium draba L.

[۱۶۶] (۱۶۵)-Lepidium sativum L.

[۱۶۷] (۱۶۶)-Viscum album

[۱۶۸] (۱۶۷)-Luffa acutangula Roxb

[۱۶۹] (۱۶۸)-Malva sylvestris L

[۱۷۰] (۱۶۹)-Mentha sylvestris L.

[۱۷۱] (۱۷۰)-Morus nigra L.

[۱۷۲] (۱۷۱)-Myrtus Communis L.

[۱۷۳] (۱۷۲)-Nigella sativa Sibth

[۱۷۴] (۱۷۳)-Nynphaea alba L.

[۱۷۵] (۱۷۴)-Ocimum basilicum L.

[۱۷۶] (۱۷۵)-O .canum Sims

[۱۷۷] (۱۷۶)-Olea europea L.

[۱۷۸] (۱۷۷)-Orchis latifolia L.

[۱۷۹] (۱۷۸)-Peganum harmala L.

[۱۸۰] (۱۷۹)-Anethum graveolens Benth Hook

[۱۸۱] (۱۸۰)-Phyllanthus embelica L.

[۱۸۲] (۱۸۱)-Physalis alkakengi L.

[۱۸۳] (۱۸۲)-Pimpinella anisum L.

[۱۸۴] (۱۸۳)-Piper cubeba L

[۱۸۵] (۱۸۴)-Pistacia terebenthus L.

[۱۸۶] (۱۸۵)-Plantago Major L.

[۱۸۷] (۱۸۶)-P .ovata Forsk

[۱۸۸] (۱۸۷)-Polypodium vulgare L.

[۱۸۹] (۱۸۸)-Polypodium vulgare L

(۱۸۹)-Polyporus officin lis Fries

[۱۹۰] (۱۹۰)-Prosopis stephaniana Kunth

[۱۹۱] (۱۹۱)-Punica granatum L.

[۱۹۲] (۱۹۲)-Pyrus cydonia L.

[۱۹۳] (۱۹۳)-Quercus infectoria olivier

[۱۹۴] (۱۹۴)-cynipis gallae Tinctoria

[۱۹۵] (۱۹۵)-Quercus Persica Jaub spach

[۱۹۶] (۱۹۶)-Raphnus sativa L.

[۱۹۷] (۱۹۷)-Rheum palmatum L.

[۱۹۸] (۱۹۸)-R .ribes L.

[۱۹۹] (۱۹۹)-Rhus Coriaria L.

[۲۰۰] (۲۰۰)-Ricinus communis L.

[۲۰۱] (۲۰۱) -Rosa faetida L.

[۲۰۲] (۲۰۲) -Rubia tinctoria

[۲۰۳] (۲۰۳) -R. Cordifolia L.

[۲۰۴] (۲۰۴) -Ruta graveolens.

[۲۰۵] (۲۰۵) -Salix fragilis L.

[۲۰۶] (۲۰۶) -Salvia macrosiphon Boiss.

[۲۰۷] (۲۰۷) -Santalum album L.

[۲۰۸] (۲۰۸) -Saussurea lappa C. B. Clarke

[۲۰۹] (۲۰۹) -Semecarpus anacardium L.

[۲۱۰] (۲۱۰) -Sesymbrium sofia L.

[۲۱۱] (۲۱۱) -Smilax china L.

[۲۱۲] (۲۱۲) -S. glabra Roxb.

[۲۱۳] (۲۱۳) -Solanum nigra L.

[۲۱۴] (۲۱۴) -S. melongana L.

[۲۱۵] (۲۱۵) -Spinacia oleraceae L.

[۲۱۶] (۲۱۶) -Stochys germanica L.

[۲۱۷] (۲۱۷) -S. lavandulaefolia Vahl

[۲۱۸] (۲۱۸) -Strychnos ignaii Berg

[۲۱۹] (۲۱۹) -S. Nux Vomica

[۲۲۰] (۲۲۰) -Taxus baccata L.

[۲۲۱] (۲۲۱) -Abies Webbiana

[۲۲۲] (۲۲۲) -Terminalia bellerica Roxb.

[۲۲۳] (۲۲۳) -Terminalia chebula Retz.

[۲۲۴] (۲۲۴) -Teucrium Polium L.

[۲۲۵] (۲۲۵) -Thymus serpyllum L.

[۲۲۶] (۲۲۶) -Tilia rubra DC.

[۲۲۷] (۲۲۷) -Trachydium lehmanni Benth.

[۲۲۸] (۲۲۸) -Trachylobium harnemannianum Hayen.

[۲۲۹] (۲۲۹) -Trebulus Terrestris L.

[۲۳۰] (۲۳۰) -Veratrum album L.

[۲۳۱] (۲۳۱) -Verbescum thapsis L.

[۲۳۲] (۲۳۲) -Viola odorata

[۲۳۳] (۲۳۳)-Vetivera zizanioides Stopf

[۲۳۴] (۲۳۴)-Withania somnifera Dunal

[۲۳۵] (۲۳۵)-Zanthoxylum rhetsa DC.

[۲۳۶] (۲۳۶)-Zataria multiflora Boiss.

[۲۳۷] (۲۳۷)-Zizyyhora tenuior L.

[۲۳۸] (۲۳۸)-Ziziphus vulgaris L.

[۲۳۹] (۲۳۹)-Antimonium sulfate

[۲۴۰] (۲۴۰)-Armenian earth

[۲۴۱] (۲۴۱)-Arsenic trisulphide

[۲۴۲] (۲۴۲)-Calcium sulfate

[۲۴۳] (۲۴۳)-Copper oxide

[۲۴۴] (۲۴۴)-Edible clay

[۲۴۵] (۲۴۵)-Lead Carbonate

[۲۴۶] (۲۴۶)-Lead oxide

[۲۴۷] (۲۴۷)-Potasium nitrate

[۲۴۸] (۲۴۸)-Russian clay

[۲۴۹] (۲۴۹)-Sigillated earth

[۲۵۰] (۲۵۰)-Sodium corbonate

[۲۵۱] (۲۵۱)-Nummulites sp.

[۲۵۲] (۲۵۲)-Corellium rubrum Lam

[۲۵۳] (۲۵۳)-Cidaris

[۲۵۴] (۲۵۴)-Cypraea moneta

[۲۵۵] (۲۵۵)-Bombyx fortunatus

[۲۵۶] (۲۵۶)-Tortoise egg

[۲۵۷] (۲۵۷)-Milk curds

[۲۵۸] (۲۵۸)-Camels flesh

[۲۵۹] (۲۵۹)-Bezoar stone

[۲۶۰] (۲۶۰)-Sheeps stomach

[۲۶۱] (۲۶۱)-Mummy

[۲۶۲] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

جلد ۷

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظات: این عنوان کتاب تشکیل شده از مجموع بحث های گوناگون طبی که از لابلای کتابهای دیگر توسط آقایان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ٠

[تاریخ اجتماعی ایران

[جلد دهم

سیر علوم بعد از اسلام

اشاره

دکتر سیریل الگود(Cyril Elgood) ، پزشک و یکی از دانشمندان انگلستان، در زمینه علم ایرانی مطالعاتی کرده است و ما خلاصه‌یی از تحقیقات او را در اینجا نقل می‌کنیم:

ریاضیات: «لطمه‌یی که اسکندر مقدونی به ایران وارد ساخت چنان بزرگ و سنگین بود که پس از پایان آن، آنقدر اثر باقی نماند که بتوان از روی آنها به پایه دانش ریاضی مادها و ایرانیان قدیم پی‌برد، هرودت از یکی از کارهای مهندسی آن زمان یاد می‌کند و می‌گوید که یک مهندس ایرانی به‌نام آرتاکائیس (متوفی در سال (۴۸ ق. م) در شبه‌جزیره آتوس(Athos) ترعه‌یی حفر کرد تا ناوگان خشایارشا از آن عبور کند. از زمان ساسانیان هم قراین و اماراتی باقی نیست تا بتوان از روی آنها حکم صحیحی داد. عملا تاریخ ریاضیات ایرانی از دربار خلافت مأمون عباسی که مادر و همسرش هردو ایرانی بودند آغاز می‌شود. (مأمون ۱۷۰ تا ۲۱۸ ه- ۷۸۶ تا ۸۳۳ م) به ریاضیات نظری و عملی هردو کمال علاقه را داشت، مثلا درمورد ریاضیات عملی امر کرد که در دو وهله مسّاحی و نقشه‌برداری انجام شود تا بتوان طول قوس یک درجه نصف النهار را حساب کرد، هم در دوران خلافت وی بود که «چرتکه» کامل شد از جنبه نظری مقرر داشت که کلیه متون ریاضی یونانی و هندی به زبان عربی گردانده شود. از مترجمان نامی آن زمان یکی یعقوب بن طارق است که گذشته از ترجمه همه کتابهای ریاضی از زبان هندی، خود نیز درباره تقویم و محاسبات نجومی آثاری بجا گذاشته است. دیگری ابو یحیی البطریق که بیشتر آثار بطلمیوس را به عربی ترجمه کرده است و محمد ابراهیم فزاری، که باید در مبحث نجوم از او بیشتر صحبت بداریم. این مردان و مردان دیگری که نامشان در ترجمه‌های احوال دیده می‌شود مانند القفطی و ابن ابی اصیبعه، پی‌هایی ریختند که کاخ

علوم ریاضی نسلهای بعدی بر آنها برپا گردید. از آغاز، باید توجه داشت که ایرانیان از راهی به ریاضیات نزدیک شدند که با راه یونانیان تفاوت داشت. یونانیان فلسفه محض و ریاضیات کاملاـ نظری را با دیده تحسین می‌نگریستند و هدفشان در زندگی، فکر به وسیله تحقیق نظری و تصور بود- خلفای اسلامی بعکس همواره خواهان نتایج عملی بودند. از ایرانیانی که در دربار مأمون بودند، همیشه خواسته می‌شد که نتیجه مطالعات نظری خود را در نجوم و نقشه‌برداری و معماری و فن کشتیرانی به‌کار بندند، حتی از آنان انتظار می‌رفت که به نکات کوچکتری توجه و عنایت داشته باشند، مانند کامل کردن تقویم و تعیین استوا و قبله و دقت در اندازه‌گیری وقت برای جلوگیری از قضا شدن نماز.

به این ترتیب دیده می‌شود که محرک ایرانیان در تتبعات ریاضی، عطش وصول به علم دقیق نبود بلکه به‌کار بستن «دقیق علم» بود. در طب نیز چنین شکافی بین طرز فکر ایرانی و یونانی وجود دارد ... بزرگترین ریاضی‌دان دربار مأمون محمد بن موسی الخوارزمی بوده است. زادگاه وی «خیوه» بود، از این‌روی می‌توان وی را ایرانی شمرد ...

احتمال می‌رود که کلمه «جبر» از وی به یادگار مانده و از عنوان کتاب (الجبر و المقابله) او که معنی آن علم صرف و تحول آن است، گرفته شده باشد ... خوارزمی دانشهای یونانی و هندی را باهم تلفیق کرده است. تأثیر او در افکار ریاضی‌دانان از هریک از دانشمندان دیگر قرون وسطا بیشتر بود. خدمت اصلی وی به‌کاربردن اعداد هندی در حل عددی معادلات بود، کمک دیگری هم که به حل معادلات درجه اول کرد عبارت بود از پذیرفتن اصول موضوع مربوط به نقل جمله‌ها از یکطرف معادله به طرف دیگر و تبدیل کسرهای غیر صریح به کسرهای صریح، راه‌حلهای او برای معادله درجه دوم هردو مبتنی بر روشهای یونانی است. هم او امتحان با عدد ۹ را تبیین کرد و بعدها، ابن سینا آن را تعمیم داد، اما خوارزمی به وجود ریشه منفی، واقف نبود و نویسندگان بعد از وی نیز چنان بودند و درحقیقت اینگونه ریشه تا سده هفدهم مجهول بود، هرچند قرائن دال بر آن است که خوارزمی به اصطلاح «توان سوم» یا مکعّب، کاملا آشنا بود. وی به حلّ معادله درجه سوم توجهی نداشته است ...»[۱]

خوارزمی به سال ۲۳۶ هجری (۸۵۰ میلادی) درگذشت. وی را نباید با هموطنش ابو عبد الله محمد خوارزمی که در حدود سال ۳۶۶ هجری (۹۷۶ میلادی) کتابی به‌نام مفاتیح العلوم تألیف کرده بود، اشتباه کرد. این خوارزمی به تبعیت از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۸۳

علاقه مخصوص ایرانیان به جدول‌بندی، علم را به «عربی» و «غیرعربی» تقسیم کرد و علم غیرعربی را به علوم طبیعی و ریاضی تقسیم نمود و در زمره علوم ریاضی به بحث و فحص درباره هندسه و حساب و اصول جبر و جراثقال با فصلی درباره تعادل مایعات پرداخت. هم‌عصر با این کتاب، کتاب دیگری منتسب به یک جمعیت سری معروف به «اخوان الصفا» منتشر شد. این جمعیت در حدود پنجاه کتاب علمی درباره موضوعات مختلف ریاضی و نجوم و شیمی منتشر ساخته و نیز به مطالعه پدیده‌های طبیعی مانند جزر و مد و زلزله و خسوف و کسوف پرداخته و به مسائلی از نوع «چرا صداهایی که یک زمان در هوا یا آب منتشر می‌شوند با یکدیگر مختلط و مشتبه نمی‌گردند؟» توجه داشته است. تصور می‌رود، که اکثر اعضای جمعیت اخوان الصفا ایرانی بوده‌اند. «... ابو ریحان بیرونی ... در موضوعهای گوناگون به مطالعه و تحقیق پرداخت، طولها و عرضهای جغرافیایی را به‌دقت اندازه گرفت و درباره اینکه زمین حول محور خود دوران می‌کند یا نمی‌کند بحث کرد. وزن مخصوص صحیح ۱۸ سنگ گرانبها را به‌دست آورد و طرز کار چشمه‌های طبیعی و چاههای آبفشان «آرتزین» را توضیح نمود و حتی به بحث درباره وضع دره سند پیش از تاریخ و در مورد عجایب خلقت آدمیان مطالعاتی کرد.»[۲]

منابع طبّی در عالم اسلام

اشاره

حنین بن اسحق می‌نویسد، جالینوس در کتابی که به‌عنوان «فی الصناعهٔ الطبیّه» در صناعت پزشکی به رشته تحریر درآورده، مطالب مختصر و مفیدی در پیرامون علم طب بیان کرده است، که نه‌تنها به‌حال دانشجویان، بلکه برای دانش‌آموختگان این رشته سودمند است.

نوآموزان جزءجزء مسائل طبی را در این کتاب مطالعه می‌کنند و شرح و تفصیل مطالب را در کتابهای مشروح‌تر مورد بررسی قرار می‌دهند، در کتاب نبض، دانشجویان به اقسام نبض پی‌می‌برند و به سببهای تغییر نبض اعمّ از سببهای طبیعی و غیرطبیعی آشنا می‌شوند. این کتاب به زبان سریانی و عربی ترجمه شده است.

جالینوس در کتابی که خطاب به اغلوقن نوشته، نخست از مشخصات بیماریها سخن گفته، دلایل تبها و مداوای آنها را توصیف کرده و تبهای خالی از عوارض، و تبهایی که همراه با عوارض غریبه‌اند بیان کرده است. به‌نظر جالینوس، پزشک قبل از شناختن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۸۴

بیماری، پی به درمان آن نخواهد برد. این کتاب به زبان عربی ترجمه شده است.[۳]

در کتاب «فی العظام» مربوط به استخوانها، جالینوس به تشریح حال هریک از استخوانها می‌پردازد و در کتاب عضله‌ها، جالینوس در تشریح عصب و «عروق ضوارب و غیرضوارب» و وضع جمیع اعصابی که در هریک از اعضاست به تفصیل مطالبی می‌نویسد و نشان می‌دهد که از کجا آغاز می‌شود و کار هریک چیست. این کتاب به همت محمد بن موسی به زبان عربی ترجمه شده است.

در کتاب «فی العصب» جالینوس بیان می‌کند که چند جفت عصب از دماغ و نخاع می‌روید و آنها چه نوع و چگونه هستند، هریک از آنها چه تقسیماتی دارند و عمل آنها چیست.

در کتاب عروق (رگها) وضع رگهای زننده و رگهای غیر زننده مشخص شده. غرض او در این کتاب این است که چند رگ از کبد می‌روید و تقسیمات آنها چیست و چند شریان از قلب می‌روید و آنها چه نوع و چگونه‌اند.

در کتاب «اسطقسات علی رای بقراط» از ترکیب بدنهای حیوان و انسان و نبات و اجسامی که از دل زمین زاده می‌شوند سخن به‌میان آمده و از چهار رکن خاک و آب و هوا و آتش و از اخلاط چهارگانه یعنی خون و بلغم و صفرا و سودا مطالبی گفته شده است.

همچنین جالینوس در زمینه بیماریها و عارضه‌ها و در شناسایی بیماریهای اعضای پنهانی و در روزهای بحران مرض و در چاره و راه بهبود و در تشریح حیوان مرده و تشریح حیوان زنده مطالبی می‌نویسد و در پیرامون علم بقراط به تشریح می‌گوید: «... بقراط حاذق به علم تشریح بود. و برای اثبات این مدعا از همه کتابهای او شاهد آورده است.»[۴]

غیر از آنچه گفتیم کتابهایی در تشریح رحم و تشریح چشم، و حرکت سینه و ریه و عامل تنفس و اعضایی که به پیدایش «صوت» کمک می‌کنند نوشته شده است، علاوه بر این در ادویه مسهله و ادویه مفره و در «امتلاء» و ورمها و آماسها و رعشه و تشنّج و منی و اثبات اینکه تولّد همه اعضای بدن از «منی» است و در زمینه «نیروی غذاها» و ترکیب داروها و تریاك و در

«رعایت بهداشت» و راه جلوگیری از بیماری و انواع ورزش و محاسن چوگان‌بازی و گزارشی از انواع زخمها و کتابی در پیرامون اپیدمی(Epidemy) و کتابی در پیرامون هوا، آب و مسکن، و کتابی در طبیعت جنین و کتاب دیگری در طبیعت انسان، و

کتابی در اینکه «نیروهای نفس» تابع مزاج بدن است»[۵] به رشته تحریر درآورده است. این بود فهرست مختصری از کتابهای گرانقدر جالینوس که به همّت حنین بن اسحق ترجمه شده است و در اختیار فرهنگ اسلامی قرار گرفته است.

بعضی از صاحب‌نظران قرون وسطا معتقد بودند که العلم علمان: علم الادیان و علم الابدان و با این بیان علوم مربوط به مسائل مذهبی و دانشهای طبی و پزشکی را، اساس و سرچشمه فرهنگ و دانش بشری بشمار می‌آوردند، ولی با گذشت زمان و سیر تکاملی علوم و افکار، بطلان این اندیشه به ثبوت رسید. و از قرن شانزدهم و هفدهم میلادی به بعد روزبه‌روز رشته‌های مختلف علوم وسعت و اهمیّت بیشتری کسب کرد.

پزشکی رایگان

«در سرای وزیر عیسی بن اسحق و خلف بن عباس الزهراوی، دو طبیب که بواسطه تألیفات محققانه خود مشهور بودند، مجالس درس برای کسانی که به علوم طبیعی، نجوم و ریاضی علاقه‌مند بودند، داشتند و هردو طبیب را نام «عبد الرحمن» بود، و از جانب دیگر آنان چندان متقی و نیکوکار بودند که در سرایشان شبانروز باز بود و صحن‌سرای آنان از فقرایی که برای معالجه می‌آمدند پر بوده است.» (عبد الرحمن در سال ۹۶۱ میلادی وفات یافت).

جرّاح عرب

«ابو القاسم زهراوی خلف ابن عباس القرطبسی در تاریخ طب، بزرگترین نماینده و معرّف جراحی عرب است و کتب او از مراجعی است که جرّاحان قرون وسطا به آن استناد می‌جستند با شهرت تام وی، اطلاعات کمی در باب او به ما رسیده است.»[۶] وی تشریح را از ضروریات عمل جرّاحی می‌داند و محققان اروپایی او را از پیشگامان فن جراحی می‌شمارند.

چون طب اسلامی کمابیش متأثر از طب یونانی است، بی‌مناسبت نیست شمه‌یی از نظریات طبی بقراط (که او را پدر علم طب شمرده‌اند) ذکر کنیم.

مجموعه ابقراطی

پیر روسو نیز در تاریخ علوم از مقام علمی ابقراط (هیپوکرات)Hippocrate یاد می‌کند «این مرد در ۴۶۰ ق. م در جزیره کرس متولد شد و پس از آنکه اطلاعات طبی پدر خویش را فراگرفت، برای گردآوری اطلاعات

پزشکی به تمام کشورهای سواحل مدیترانه مسافرت کرد. «درباره میزان واقعی تألیفات او اطلاعی در دست نداریم، در ابتدای قرن سوم ق. م هیأتی از دانشمندان، ۵۹ کتاب طبی را به‌نام «مجموعه ابقراطی» جمع‌آوری کردند و همه آنها را از تألیفات او دانستند، اما طبق نظر ماکس ولمان(Max Wellmann) که در این‌باره متخصّص است فقط دو یا سه کتاب از بین آنها مال اوست و بقیه که اهمیت کمتری دارند گویا از مریدان و پیروان مکتب او باشد.

در زمان ابقراط نظریّه چهار عنصری مورد قبول بود و گمان می‌کردند، بدن انسان از چهار عنصر خاک و آب و هوا و آتش تشکیل یافته است و به این چهار عنصر، چهار کیفیّت گرم و سرد و خشک و مرطوب را نسبت می‌دادند. این چهار کیفیّت، چهار طبع را به‌وجود می‌آوردند: صفرا (حاصل از کبد) سودا (حاصل از طحال) بلغم و دم. بقراط کاملا بر این عقیده بود که:

چهار طبع مخالف سرکش‌چند روزی شوند باهم خوش

چون یکی زین چهار شد غالب‌جان شیرین برآید از قالب

لابد میل دارید بدانید چگونه طبیب می‌توانست از غلبه یکی از این طبایع، بر طبایع دیگر جلوگیری کند: به‌وسیله پرهیز در خوردن غذا، امساک، حجامت، تجویز مواد مهوّع و فصد یعنی همان علم طبی که قرنها بعد حتی در دوره «مولیر» نیز رایج بوده است، پیداست که خود ابقراط به این وسایل معالجه ایمان کامل نداشته است و توصیه می‌کند:

«گاهی اوقات بهتر است مریض را به حال خود بگذارید و هیچ کاری انجام ندهید به این طریق، اگر بیماری او را درمان نکرده باشید، لااقل تجویز بدی هم نکرده‌اید.»

... تنها قسمتی از آثار ابقراط که تقریبا جنبه علمی دارد روش حدس و احتمال او از روی آثار و قراین است. وی که هیچگونه اطلاعات تشریحی نداشت و از شیمی و فیزیولوژی بی‌بهره بود، نه میزان الحراره در دست داشت و نه دستگاه گوشی اطبّا، و بالاخره از ملاحظات مربوط به تنفس نیز بی‌اطلاع بود و «تب» را اصولا مرض جداگانه‌یی می‌دانست مجبور بود که مریض را با دقت خارق العاده‌یی معاینه کند و صورت، چشمها، زبان، دستها، حالت عمومی، اخلاط و مدفوعات را به دقت وارسی نماید. خود او چنین می‌نویسد:

«باید هرچه را که می‌توان دید، شنید و احساس کرد، مورد مطالعه و دقت قرار داد. قضاوت طبیب به‌وسیله چشم و گوش و دست و بینی به عمل می‌آید، باید نگاه کرد، گوش کرد، لمس کرد، بو کشید و چشید» و همه این مسائل، موضوع کتابیست که درباره

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۸۷

درمان مرض از روی آثار و قراین نوشته است. در کتابی به‌نام «آبها، هواها، مکانها» از تأثیر هریک از این عوامل در کیفیت مزاج انسان با استادی تمام گفتگو می‌کند. بالاخره در کتابی به‌نام «مرض مقدس» از حمله صرع گفتگو می‌کند که در آن زمان مبادی ماوراء الطبیعه برای آن قایل بودند. ابقراط علیه این عقیده قیام می‌کند و می‌گوید به نظر من در این مرض هیچ عامل مقدسی بیش از امراض دیگر دخالت ندارد، این مرض نیز مانند سایر امراض، علل طبیعی دارد. در اینجا نمی‌توان از ایمان این استاد به کار خود و روش منطقی و استدلالی و علت و معلولی که پیش گرفته بود تمجید و ستایش نکرد.»[۷]

«... بعد از مرگ ابقراط درباره افتخارات او راه اغراق پیمودند. مکتب طبی آتن که در سال ۳۸۰ قبل از میلاد دایر گردید از مریدان او تشکیل شد ... که به روش عملی و تجربی او توجه چندانی نداشتند، اما این افتخار برای شخص «دیوکس»، که یکی از شاگردان اوست، محفوظ است که هیچ‌وقت کورکورانه از تعالیم استاد پیروی نمی‌کرد و تتبعات شخصی داشت و کتابی درباره نباتات طبی نوشته است و به این ترتیب اولین کسی است که تحقیقات مربوط به نبات‌شناسی را معمول کرد.»[۸] اکنون برگردیم به سیر پزشکی در جهان اسلامی.

دیگر سرچشمه‌های طب اسلامی

«هریک از امم عالم به دانش و فنّی خاص، اشتهار دارند: چنانکه شهرت یونانیان به طب و فلسفه و استادی رومیان قدیم به

سیاست و کشورداری بود. به گفته ناصر خسرو:

عرب بر ره شُهره دارد سواری‌پزشکی گزیدند مردان یونان

ره هندوان سوی نیرنگ و افسون‌ره رومیان زی‌حسابست و الحان

مصوّر نگار است مر چینیان راچو بغدادیان را صناعاتِ الوان

دانشمندان اسلامی سیر علوم یونانی را از یونان به اسکندریه و از اسکندریّه به ایران و انطاکیه و حران و سپس به بغداد، به تفصیل یاد کرده‌اند. در اواخر قرن سوم و اوایل قرن چهارم، علم طب به اوج ترقی خود رسید و ترجمه‌های یونانی و سریانی از کتب طبی تبدیل به کتابهای مستقل و منقّح گردید. ایجاد بیمارستانهای متعدّد در مراکز بلاد اسلامی مانند ری و بغداد، علم را به عمل، و قیاس را به تجربه نزدیک ساخت. ابو بکر محمد بن زکریّای رازی طبیب و فیلسوف معروف ایرانی نمونه کامل و برجسته‌ای از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۸۸

پرورش‌یافتگان آن دوره بودند، که علوم یونانی با تمدّن اسلامی، که ملّتهای مختلف در تشکیل آن شرکت داشتند، آمیخته شده و با سعی و کوشش دانشمندان اسلامی مراحل ترقی و تکامل خود را پیموده بود. رازی در بیمارستان بغداد، روش خاص خود را در معالجه و مداوای بیماران به کار می‌برد و با پزشکان و علمای طب دار الخلافه به بحث و تبادل نظر می‌پرداخت وی پس از چندی به زادگاه اصلی خود یعنی «ری» مراجعت کرد و کتاب «الطب المنصوری» خود را تألیف کرد.»[۹] درهمین ایّام یعنی در سال ۲۹۰ هجری گفتگوهایی بین صاحب‌نظران درگرفت در اینکه نخستین طبیب که بوده است و آغاز طب از کجاست و پایه آن بر قیاس است یا بر «تجربه»، قاسم بن عبد اللّه وزیر، از اسحق بن حنین می‌خواهد که کتاب مختصر و موجزی در این باب تألیف کند. اسحق، این مسئوول را اجابت کرد. از میان طبیبانی که نامشان در کتاب اسحق آمده بقراط و جالینوس بیش از دیگران شهرت و اعتبار دارند و در کتب اسلامی از آن دو، به‌عنوان نمونه طبیب کامل نام برده می‌شود ...

قسمت اعظم طب اسلامی مأخوذ از منابع یونانی است که به همت مردانی چون حنین بن اسحق بختیشوع، جورجیس، سرجس و حبیش و ایّوب به زبان سریانی یا عربی ترجمه شده و در دسترس دانشجویان و پژوهندگان رشته طب قرار گرفته است «از میان آثار حنین، یکی رساله‌یی است که به علی بن یحیی نوشته و در آن، آثار جالینوس را که به زبان سریانی و عربی ترجمه شده یاد کرده است.»[۱۰]

سیر تکاملی علم طب

چون ریشه اصلی طب اسلامی از یونان است باید نخست از رشد تدریجی این علم در یونان قدیم یاد کنیم. در آغاز قرن هفتم قبل از میلاد مسیح و حتی در دورانی که تمدن ایونی رونقی داشت، هنوز علم طب در چنگال اوهام و خرافات اسیر بود، اشخاصی از بیماران مراقبت می‌کردند ولی «این توجه و مواظبت عینا نظیر معالجات سابق اهالی مشرق‌زمین بود، یعنی مراسم مذهبی، و تشریفاتی به عمل می‌آوردند تا روح خبیثی که وارد بدن بیمار گردیده است خارج شود ...

روحانیان پرستار، از بس که دعا و دوا به خورد مردم دادند، کم‌کم درباره نتیجه نسبی این داروها اندیشه و تفکر کردند و متوجه شدند که تأثیر یکی از اینها بیش از دیگری است ...

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۸۹

نتیجه همکاری روحانیان پرستار با صاحبان میدانهای ورزشی، این شد که در علم معالجه بدن ترقی بسیار حاصل گردید ...

کمتر اتفاق می‌افتاد، که این اطبای اوّلیه از خدایان کمک بگیرند، بلکه به تدریج آنها را بکلی فراموش کردند، به‌طوری که در آغاز قرن ششم قبل از میلاد یعنی زمان «طالس» خدایان بکلی اعتبار و اثر خود را در طب اولیه یونانی از دست داده بودند و می‌دانیم که در این موقع فیزیولوگها در مطالعات نظری خود نیز، توجه به خدایان نداشتند»[۱۱] در یکی از مدارس این دوران شخص شجاعی به‌نام الکمنون ۱۲] تدریس می کرد که فقط به مشاهده وضع خارجی حیوانات راضی نشد و درصدد برآمد از ساختمان داخلی آنها نیز مطلع گردد و بنابراین به کار «تشریح» پرداخت و عصب چشم و مجرای مابین گوش وسطا و قسمت پایین گلو را کاملا وصف کرد. بعد از او ابقراط، چنانکه گفتیم، به تحقیقات و مطالعات وسیعی دست زد.

ارزش فرهنگ اسلامی

درباره مقام و ارزش فرهنگ اسلامی پی‌یر دوهم(P .Duhem) چنین می‌نویسد: «بدون شک علمی به‌نام علم عرب وجود ندارد، و ما هیچ تئوری جدیدی را مدیون بغداد نمی‌باشیم، با این‌حال اگر آنان فقط اکتفا به این کرده بودند که قسمتی از ثروت دنیای عتیق را از مهلکه نجات دهند می‌بایست نسبت به آنان فوق العاده حقشناس باشیم، و حال آنکه بر این ثروت، گنجینه‌های دیگری نیز افزودند. اگر مابین آنان ارشمیدس و هیپارک و بقراط وجود نداشت در عوض مردان لایق و دانشمندان متعدد کم نبود. سه قرن بعد از مرگ پیغمبر (ص)، شهر قرطبه» Cordoue «یک میلیون جمعیت، هشتاد مدرسه عمومی و کتابخانه‌یی شامل ۶۰۰ هزار جلد کتاب داشت و زبان عربی زبان علمی جهان شده بود.

در این هنگام، اشاعه علم از نو شروع شد، زکریای رازی (۹۲۳– ۸۵۰) مرض آبله و همکار او ابو القاسم خلف بن عباس زهراوی (۱۰۰۳– ۹۱۳) سلعه (سرشکستگی) و امراض ستون فقرات را کاملا توصیف کرد. ابن سینا (۱۰۳۷– ۹۸۰) سرآمد عالمان، دانش طب را در دنیای اسلام، چنان رونق داد که یکی از پادشاهان کاستیل که آب آورده بود، برای معالجه، به شهر قرطبه نزد دشمنان خود رفت. ابن سینا و ابن رشد اندلسی (۱۱۹۸– ۱۱۲۰) در قرون وسطا شهرت فراوان داشتند، (زیرا اقوام اروپایی خود را در اطلاع بر آثار ارسطو، مدیون آنان می‌دانستند). زکریّای رازی و بخصوص جابر بن حیّان،

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۹۰

که از احوال وی اصلا اطلاعی در دست نداریم ... در کیمیاگری کوشش کردند و خواب و خیال مصریان را که تهیه طلا بود، تعقیب نمودند و اگر موفق نشدند که آن را به دست آورند درعوض خواص حلّال اسید سولفوریک را کشف کردند و آلیاژها و ملقمه‌های مختلف به‌وجود آوردند و توانستند الکل بسازند.

مسلمانان که جانشین آخرین دانشمندان یونان و اسکندریه بودند افکار و تخیلات آنان را نیز به میراث بردند و همراه با کیمیاگری به تنجیم نیز اهمیت فراوان دادند. خلفا برای اطلاع از سرنوشت و تقدیر خاص خود، رصدخانه‌های بزرگ بنا نهادند. در این رصدخانه‌ها اندازه تمایل منطقهٔ البروج را بر سطح استوا ۲۳ درجه و ۳۵ دقیقه معین کردند، و طول سال را به‌دست آوردند و ابعاد کره زمین را طبق روش اراتوستن حساب کردند. آثار احمد بن قصیر فرغانی (وفات در ۸۳۳) جز خلاصه‌یی از مجسطی نیست، در عوض تألیفات محمد بن جابر بن سنان البتانی (وفات ۹۲۹ م) موجب افتخار کشور اوست. البتانی مردی بزرگ و از جمله اشراف بود و به بطلمیوس ارادت می‌ورزید، خود او از لحاظ دقت در مطالعه تقویم اعتدالین، از بطلمیوس نیز پیشتر رفت و اوّل کسی بود، که در علم مثلثات سینوس (جیب) را جانشین «وتر» ساخت و از این تغییر، تمام مثلثات جدید نتیجه شد. ثابت بن قرهٔ حمرابی (۹۰۰– ۸۳۵) تغییرات تمایل منطقهٔ البروج را ثابت کرد. ابو الوفا (۹۹۸، ۹۳۹)، که یکی از خلفای حامی علم، او را به ریاست رصدخانه بغداد معین کرد، جداول مثلثاتی ذیقیمتی به‌دست داد، و علاوه‌بر حرکتی

که بطلمیوس کشف کرده بود، توانست یک حرکت کوچک دیگر ماه را نیز معلوم نماید، و بعدها «تیکو براهه» در آن تدقیق بیشتری کرد ... در همین ایام بود که بزرگترین فیزیک‌دان عرب حسن بن هیثم (۱۰۳۹- ۹۶۵)، زندگی می‌کرد و کتاب او درباره نور، برای اولین بار توصیف صحیحی از ساختمان چشم انسان به‌دست می‌دهد و قسمتهای مختلف آن، از قبیل مخاط خارجی و قرنیّه و شبکیّه و عنبیّه و علاوه‌بر این اصول اطاق تاریک را شرح می‌دهد. این شخص هنگام مطالعه در انعکاس نور بدون آنکه مستقیما به مسأله انکسار توجهی کند چنین اظهار می‌دارد که مابین زاویه تابش و زاویه انکسار نسبت ثابتی وجود دارد ...»[۱۳]

در فاصله بین بقراط و جالینوس، طبیبان بزرگ اسکندریه به طب عملی و تشریحی

خدمت شایانی کردند. بیمارستانهای بزرگی در شهر اسکندریّه ساخته شد و چون نعش مردگان زیاد بود پزشکانی که تشنه کشف حقیقت بودند «... شروع به تشریح آنها کردند. خوشبختانه دیگر خرافات، مانع این کار نمی‌شد. مشهور است که طبیب نامداری به‌نام هروفیل(Herophile) حتی تشریح زنده‌ها را نیز (البته در مورد اشخاص جانی و واجب القتل) شروع کرده بود.

هروفیل که در حدود سال ۳۰۰ ق. م متولد شد اول کسی بود که تشریح عمومی را معمول کرد. وی اعلام داشت که مغز مرکز هوش است و شریانها را که دارای ضربان هستند و وریدها را که ضربات خفیفی دارند مشخص و معلوم ساخت و تعداد ضربات نبض را با کمک ساعت شنی معیّن کرد ... او زندگی را محصول چهار نیروی اساسی می‌دانست: نیروی غذایی، نیروی حرارتی، نیروی متفکره و نیروی احساساتی که محل آنها به ترتیب عبارت بود از کبد و دستگاه هضم، قلب و مغز و اعصاب ... همکار او «اراسیسترات»(Erasistrate) نیز به وظایف الاعضا اهمیّت فراوان می‌داد و اوّل کسی است که گردش خون را بیان کرده است. وی گمان می‌کرد که خون منشاء حیات است و هوا بعد از تنفس وارد در شریانها شده و نیرو و انرژی را نیز با خود همراه می‌برد. مکتب او با مکتب هروفیل شروع به رقابت نمود و این رقابت به توسعه و پیدایش شعب مختلف، در علم طب کمک کرد. در این دوره، علم امراض زنانه، مداوای بیماریهای چشم، داروشناسی و دیگر رشته‌ها، کمابیش مورد مطالعه پزشکان اسکندریّه قرار گرفت.

جالینوس در سال ۱۳۰ میلادی متولد شد و با تحقیقات و تتبعات خود مکتب دوم اسکندریّه را به مقامی رفیع رسانید ... آثار جالینوس نیز همچون آثار بطلمیوس و ارسطو مورد پشتیبانی و حمایت روحانیان مسیحی قرون وسطا قرار گرفت و مدت هزار سال مبنای عقاید، و مرجع اتکای طبیعی‌دانان بود، تا آنکه کوششهای کسانی از قبیل «وزال» و «سروه» و «فالوپ» زنجیر سنگین استبدادی که طب قدیم جالینوسی به‌وجود آورده بود پاره کرد. قطع نظر از افکار ایدآلیستی او، می‌توان «جالینوس را یکی از بنیانگذاران علم فیزیولوژی دانست. وی خوک و گوسفند و گاو و فیل را تشریح کرد و متوجه شباهت مابین ساختمان بدن انسان و میمون شد و استخوانها و استخوان‌بندی را توصیف کرد و عمل اعصاب را در بدن انسان تشخیص داد و حتی با قطع کردن عصب، موفق شد که فلج مصنوعی ایجاد کند و ثابت کرد که رگها پر از خون هستند نه «باد» و تفاوت بین خون وریدی و خون شریانی را شرح داد.

متأسفانه او نیز از جمله کسانی است که این عقیده غلط را رواج داد که هوا مستقیما وارد قلب می‌شود و مابین قلب و ریه ارتباط مستقیمی وجود دارد.»[۱۴] این بود مختصری از سیر تکاملی طب در یونان باستان، اکنون؛ سیر دانش طب را در جهان

اسلامی مورد بررسی قرار می‌دهیم.

سیر دانش پزشکی و سازمانهای وابسته، در ایران و جهان اسلامی

اشاره

حکیم ابو منصور موفق بن علی الهروی در کتاب «الابنیه عن حقایق الادویه»، که در حدود سال ۴۴۷ نوشته شده است، به خوبی نشان می‌دهد که پزشکان عهد باستان و دوران قرون وسطا برای اغذیه و ادویه مفرده خواص و نتایجی قایل بودند و برای اشخاص و داروها و اغذیه مختلف، چهار طبع و چهار خاصیت ذکر می‌کردند.

در مقدمه کتاب سابق الذکر می‌خوانیم: «چنین گفت حکیم ابو منصور موفق بن علی الهروی مرا، که کتابهای حکیمان پیشین و عالمان و طبیبان مجرّب همه بجستم و هرچ گفته بودند به تأمل نگه کردم اندر ادویه و اغذیه مفرد و غیرش نیز، و کردار هر دارویی ...

و منفعتها و مضرّتهاشان و طبعهای ایشان اندر چهار درجه ...» سپس می‌نویسد: «...

حکیمان روم همی گویند که بعضی دارو یا غذا، گرم است اندر درجه اول و خشك است اندر درجه دوم و اندرین، ایشان به غلط افتاده‌اند و حکیمان هند بر صوابند و من راه حکیمان هند گرفته‌ام از آن جهت که دارو آنجا بیشتر است و عقاقیر آنجا تیزتر و خوشتر ...»[۱۵]

شماره پزشکان و وضع بیمارستانها

«احمد بن محمد الطّائی که در آغاز خلافت معتضد عهده‌دار خرج و دخل مملکت بود، در صورت تفصیلی مخارج مملکت مبلغ قابل ملاحظه‌یی را که برای اطبای بزرگ و شاگردان ملازم آنان (پزشکیاران) و همچنین تهیه دارو اختصاص داده ذکر می‌کند. (الوزراء ص ۲۴).

در اوایل قرن چهارم، چند بیمارستان در بغداد احداث شد که مهمترین آنها عبارتست

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۹۳

از:

۱. بیمارستانی که ابو الحسن علی بن عیسی در سال ۳۰۲ در ناحیه حربیه از نواحی بغداد احداث و ابو عثمان سعید بن یعقوب الدمشقی را عهده‌دار آن کرد.

۲. بیمارستانی که به‌نام مادر مقتدر معروف بود ... و نفقه و هزینه آن هر ماهی ششصد دینار بود.

۳. بیمارستانی که مقتدر به اشارت سنان در باب الشّام (دروازه شام) ساخت. شاید علت تأسیس این سه بیمارستان بزرگ در مدت ۴ سال، این بود که در سالهای ۳۰۱ و ۳۰۲ بیماریهای عفونی و امراض دموی ناگهان شیوع یافت، خواستند کوتاهی و قصوری که در قرن سوم در امر تأسیس بیمارستانها شده جبران شود ... مسلما رازی در مدتی که در بیمارستان ریاست داشته در یکی از دو بیمارستان اخیر به امر معالجه و مداوای بیماران اشتغال داشته و اطبّای بسیاری تحت نظر او نکات پزشکی را

می‌آموخته‌انـد. در این زمان علم پزشـکی چنان ترقی کرد، که چند سال پس از مرگ رازی، مقتدر به علت تشـخیص نادرستی که یکی از اطبّا داده بود دسـتور داد که محتسـبان، پزشـکانی را که امتحـان به «سـنان» نـداده‌انـد از معـالجه بیماران منع کننـد، امتحان انجام شـد، و تعـداد امتحان‌دهندگان افزون از ۸۶۰ نفر بود، با اینکه پزشـکان خلیفه و اطبای مشـهور، از این امر مستثنی بودند ...»[۱۶] (اخبار الحکما، ص ۱۳۱).

بیمارستان عضد الدوله در بغداد

ساختمان بیمارسـتان عضـد الدوله در بغداد سه سال طول کشـید و در سال ۹۸۲ میلادی پایان یافت. ابو سـعید عبیـد اللّه در این مورد می‌نویسـد: «عضـد الـدوله پدرم را از شـیراز فرا خواند و در بیمارسـتان خود در بغداد به کار گماشت و در عین‌حال او را پزشـک خـاص خود کرد، در آن بیمارسـتان کحّالان زبردست، از قبیـل ابو نصـر بن الـدهالی و جرّاحـانی چون ابو الخیر و ابو الحسن بن النقاه و دیگران نیز خدمت می‌کرده‌اند.»
قفطی می‌نویسـد که تعـداد کارکنان بیمارسـتان عضـدی جمعا هشـتاد نفر بود، که از آن جمله باید از ابن مندویه اصـفهانی نام برده شـود. عبـد الله بن جبرئیـل، نـام تعـداد زیـادی از اطبـای این بیمارسـتان را قیـد کرده است که از آن جمله ابـو الحسن علی ابراهیم بن بکس (بکوس) است که درس داروسازی می‌داد ...»[۱۷]
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۹۴

دار الایتام و دار المجانین

غیر از بیمارسـتان عضدی، مردان خیرخواه دیگری به ایجاد بیمارسـتان مبادرت کردند از جمله «در سال ۱۱۱۳ میلادی شخصی به‌نـام گماشـتجین بیمارسـتان جدیـد دیگری بنـا کرد و هشـتاد سال پس از آن مسـتوفی عزیز الـدین برای اولین بار یتیم‌خانه‌ای ساخت که در آن کودکان بی‌سرپرست تا رسـیدن به سـنی که بتواننـد امور خود را اداره کننـد نگاهداری می‌شدند، و مخارج آنها، از هر حیث تأمین می‌شـد ... و موظف بودنـد که درس هم بخوانند ... در سال ۱۱۶۰ بنیامین یهودی از قریب به ۶۰ مرکز بهداشتی در شـهر بغداد نام می‌برد و می‌نویسد: «در بغداد حدود ۶۰ مرکز بهـداشتی وجود دارد که همه با بودجه خلافت اداره می‌شونـد و دارای کلیّه وسایل و تشـکیلات مورد نیاز می‌باشـد، هر بیماری که به آنها مراجعه کنـد با خرج خلیفه وقت، تغـذیه شـده و تا بازیافتن سـلامتی کامل تحت درمان قرار می‌گیرد، علاوه‌بر این عمارت بزرگی در بغـداد ساخته‌انـد که دار المجانین نامیـده می‌شود و دیوانگـان در آن نگاهـداری می‌شونـد، و آنهـایی را که خطرناک هسـتند غل و زنجیر می‌کننـد تا به دیگران آسیبی نرسانند ... دیوانگان مانند بیماران، مرتبا توسط اطبا بازدید می‌شوند و تحت درمان قرار می‌گیرند ...»[۱۸]
عضد الدوله در شـیراز نیز بیمارسـتان بزرگی بنا کرد که وابسـته به دانشگاه آن شهر بود. در دانشگاه مزبور فلسفه، نجوم، طب، شیمی و ریاضیات تدریس می‌گردید.

حمایت از بینوایان

ابو سعید نیز در محل حکمرانی خود بیمارستانی بنا کرد و بودجه‌ای برای اداره امور آن تخصیص داد. او محلهای مناسبی برای نگهداری افراد کور و مالیخولیایی بنا نمود. یکی دیگر از کارهای برجسته این شخص ساخت خانه‌ای برای پیرزنان بیوه بود که در نوع خود یک اقدام ابتکاری محسوب می گردید. کارهای عام المنفعه او بسیار است، یکی از اقدامات او ساختن محلی برای نگهداری بچه‌های سرراهی است که موقوفات کافی برای تأمین مخارج آن در نظر گرفته بود. در گرگان نیز بیمارستان خوبی توسط بهاء الدوله بنا شد که ریاست آن مدتی با جرجانی بود، و در همین سمت بود که او در یادداشتهای خود نوشت: «بعد از تصدی من به این مقام، تعداد مراجعین به بیمارستان آن‌قدر زیاد شد که دیگر وقتی برای اتمام تألیفاتم باقی نماند ...»[۱۹]
ناگفته نماند که لغت «بیمارستان» که در سراسر مناطق عربی حتی
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۹۵
کشورهایی نظیر مصر و سایر ممالک آفریقای شمالی به کار برده می‌شود یک لغت فارسی، و یادگار عهد ساسانیان است.

بیمارستان سیّار

بیمارستانها بر دو نوع بودند، ثابت و سیّار، بیمارستانهای سیّار عبارت بودند از وسایل درمانی که با اسب و قاطر و شتر بطور مداوم از محلی به محل دیگر انتقال داده می‌شدند، و اگر ضرورت ایجاب می کرد مدتی توقف می‌نمودند، پزشکانی که همراه بیمارستانهای سیّار حرکت می کردند، از هر نظر مشابه پزشکانی بودند که در بیمارستانهای ثابت خدمت می‌نمودند. سنان بن ثابت مدتی از عمر خود را در یکی از این بیمارستانها خدمت کرده بود. یکی دیگر از پزشکان معروفی که همراه با بیمارستانهای سیار حرکت می کرد «باحلی» بود که دستیاری به‌نام سدید ابو الوفا معروف به «موراخیم» داشت که علاوه‌بر طبابت، چشم‌پزشک قابلی نیز بود ... در زمان سلطان محمود یکی از بیمارستانهای متحرک به عهده مستوفی عزیز الدین (همان کسی که برای اولین‌بار اقدام به تأسیس یتیم‌خانه کرد) واگذار شد، و او با دوراندیشی و کفایت تام، کلیه وسایل و تجهیزات، دارو، چادر و اطبای مورد نیاز و وسایل حمل و نقل لازم را فراهم ساخت.[۲۰]
نکته بسیار مهمی که مستوفی عزیز الدین در مقررات بیمارستان گنجانید و آن را به موقع اجرا گذاشت این بود که اسرا و سربازان زخمی دشمن نیز می‌توانستند متساویا از تسهیلات آن استفاده کنند ...»[۲۱] «بعضی از بیمارستانها برای نگهداری بیماران مرد و برخی دیگر برای پذیرایی از بیماران زن تجهیز و آماده شده بود. هر بیمار دارای رختخوابی بود و همه‌روزه به‌وسیله پزشک معاینه می‌شد. پرستاران همه‌روزه چندبار از بیماران عیادت می کردند و دوا و غذای لازم در اختیار بیمار قرار می‌دادند در بیماریهای روانی و فکری نیز جای زنان از مردان جدا بود ...» ۳

داروسازی

مهمترین بخش بیمارستان، بخش داروسازی و داروفروشی آن بود، علم داروسازی را اعراب بطور کامل از ایرانیان آموختند و همانطور که می‌دانیم به علت وجود استادانی از تمام نقاط جهان در دانشکده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۹۶
جندی‌شاپور، علم مزبور در آن دانشکده در سطح فوق العاده بالایی تدریس می گردید.

داروها یا گیاهی یا حیوانی و یا معدنی بود. داروها اکثرا مایع بود به همین علت بخش داروسازی بیمارستان را «شرابخانه» (محل نگاهداری شربتها و مایعات) می‌نامیدند.
داروهای مرکب عبارت بودند از معجونها، ضمادها و مرهمهایی که توسط کارشناسان آگاه تهیه می‌شد.
بیمارستان، معمولا یک رئیس افتخاری (از سران کشور) و یک رئیس واقعی (از پزشکان معروف) داشت که «متولّی» نامیده می‌شد. رازی، اول متولّی بیمارستان ری و بعد هم متولی بیمارستان کهنه بغداد بود. «جرجانی» نیز همین سمت را در بیمارستان خوارزم داشت.

رئیس بیمارستان، دو معاون داشت که آنها را مشیر و قوام می‌نامیدند. وظیفه آنها تنظیم امور مالی و اداری بیمارستان بود.
دانشجویان رشته طب ناگزیر بودند برای آمادگی علمی «کتاب فصول بقراط، مرشد، رازی، و مسائل حنین و تفسیر ابو سهل بن عبد العزیز نیشابوری ملقب به نیلی را که در تشریح و توضیح کتاب سابق الذکر نوشته است بخوانند و پس از فراگرفتن این اطلاعات در سال دوم، کتاب ذخیره ثابت بن قره و کتاب المنصوری رازی و ذخیره سید اسمعیل جرجانی را می‌خواندند، به این کتب باید کتاب هدایه ابو بکر جوینی و کفایه احمد بن خرج را نیز اضافه کرد.
غیر از اینها آنان که طالب کسب اطلاعات بیشتری بودند کتابهایی چون ستۀ عشر جالینوس، حاوی رازی، الملکی علی بن عباس اهوازی، صد باب ابو سهل، قانون ابن سینا و بالاخره ذخیره خوارزمشاهی سید اسمعیل جرجانی را نیز مورد بررسی و مطالعه قرار می‌دادند؛ چون کتابهایی که نام بردیم عموما خطی و کمیاب بود محصّلین برای دست‌رسی و مطالعه آنها، رنج فراوانی متحمل می‌شدند.
اکنون به خوبی نمی‌دانیم که داوطلبان رشته طب و دیگر رشته‌های علوم، قبل از شرکت در مدارس و محافل علمی و تلمّذ در محضر اساتید، امتحانی می‌دادند یا خیر و پس از پایان دوره تحصیل، مورد آزمایش و امتحان قرار می‌گرفتند یا نه، درهرحال مدارکی در دست است که بعضی از مدعیان طبابت پایه و مایه علمی و تجربی کافی نداشتند و گاه با داروها و معالجات خود، مردم بی‌گناه را به دیار نیستی می‌فرستادند.
غیر از پزشکان، عده‌یی به‌نام رگ‌زن و فصّاد، پزشکی و اصلاح سر و صورت (سلمانی) را باهم انجام می‌دادند. محل کار و دکّه آنها غالبا نزدیک دکان عطارها

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۲۹۷
یا دوافروشان بود. این گروه قبل از اشتغال به این کار، اطلاعاتی در زمینه عضلات و انواع رگها کسب می‌کردند و نزد محتسب سوگند می‌خوردند که جز با اجازه پزشک از حجامت اطفال و افراد مسن و مبتلایان به کم‌خونی و اشخاص علیل، خودداری کنند. حجامت و رگ‌زنی در ملاء عام صورت نمی‌گرفت. محتسب موظف بود که وسایل کار او را مورد بازرسی قرار دهد، معمولا وسایل کار فصاد عبارت بود از نیشتر رگ‌زنی، شریان‌بند برای بستن دور بازو و جهت متورّم ساختن رگ غالیه و بخور برای بجا آوردن حال بیمار. یک کلاف ابریشم برای بستن روی محلّی که از آن خون گرفته شده و خون آن بند نمی‌آید.
علاوه براین از یک قیچی و تیغ برای این کار استفاده می‌کردند و گاه داروهایی تجویز می‌کردند و به جرّاحیهای کوچک، نظیر بیرون آوردن تیغ ماهی، یا استخوان از گلو مبادرت می‌کردند ...»[۲۲] گاه متصدّیان دکان سلمانی غیر از کارهای سابق الذکر به کشیدن دندان نیز اقدام می‌کردند و این کار تا نیم قرن پیش در ایران متداول بود. علاوه براین عده‌ای به‌نام زالوانداز از دیرباز در شهرها و دهات گردش می‌کردند و کالای خود «زالو» را به نیازمندان عرضه می‌کردند.

دیگر از کسانی که غیرمستقیم در کار پزشکان مداخله می‌کردند عبارت بودند از عناصر شیادی که به کار جن‌گیری و دعانویسی، جادوجنبل و غیره متوسل می‌شدند و مردم بیچاره و بی‌خبر را با این اقدامات فریب می‌دادند و گمراه می‌کردند.
زکریای رازی در مورد فعالیت وسیع شیادان پزشک‌نما در بغداد در عهد خود شرح مفصلی نوشته است از جمله می‌گوید:
«شیادان پزشک‌نما، به‌قدری عملیات گوناگون و هنرنماییهای جورواجور می‌کنند که اگر من تمام یک رساله را هم به آن کارها اختصاص دهم کافی نخواهد بود ...» سپس یکایک کارهای مزوّرانه آنها را بیان می‌کند و نشان می‌دهد که چطور مردم ساده‌لوح و بی‌اطلاع فریب این دغلکاران را می‌خوردند.
برای آنکه خوانندگان به حد و دانش طب در آن ایام بیشتر آشنا شوند توصیفی را که سنان بن ثابت از دست قطع شده «مقله» کرده است در اینجا نقل می‌کنیم:
«من او را در وضعی فوق العاده وخیم یافتم. دست قطع شده او را در پارچه‌یی خشن و زبر پیچیده و روی آن را با طنابی که از الیاف شاهدانه بافته شده بود بسته بودند، وقتی طناب را باز کردم و پارچه را برداشتم محل بریده شده را زیر پوششی از

پهن اسب دیدم که آن را نیز برداشتم، بالای محل قطع‌شده را با رسنی از شاهدانه، آنچنان محکم بسته بودند که طناب در گوشت فرورفته بود و بخش زیرین آن کبود شده بود.
من به او گفتم که این طناب را نباید باز کرد، ولی به‌جای پهن اسب باید از مرهم کافور استفاده شود و لازم است که هر روز آن را با گلاب و کافور بشوید و روغن صندل به آن بمالد، آن‌گاه خود، بدون اینکه رسنی را که به دستش بسته شده بود، باز کنم با مرهمی از گلاب و کافور و روغن صندل آن را بستم و این کار درد او را اندکی تسکین داد ...»[۲۳]

کتابها و منابع پزشکی در قرون وسطا

ذخیره خوارزمشاهی

یکی از مهمترین متون فارسی در رشته پزشکی کتاب مشهور و ارجمند ذخیره خوارزمشاهی تألیف اسماعیل بن حسن جرجانی از سادات اصفهان و پزشک دربار سلطان علاء الدین تکش خوارزمشاه است که، در سال ۴۳۴ هجری متولد و در سال ۵۳۱ هجری دیده از جهان فرو بسته است. این کتاب، چنانکه قبلا اشاره کردیم، یکی از منابع مهم دانش‌پژوهان قرون وسطا بشمار می‌رود، و بسیاری از مسائل پزشکی، مورد مطالعه قرار گرفته است، از جمله در کتاب نخستین، از حدّ طب و منفعت آن و مایه‌ها و مزاجها و خلطها و تشریح اندامهای منفرد و مرکب و در کتاب دوم از حال‌های تن مردم از تندرستی و بیماری و شناختن نبض و تفسره و هرچه از تن مردم بیرون آید. چون عرق و تف ۲۴] و بول و غایط و در کتاب سوّم از تندرستی و تدبیر هوا و مسکن و طعام و شراب و تدبیر خواب و بیداری و تدبیر حرکت و سکون و به کار بردن روغنها، و تدبیر قی کردن و داروی مسهل خوردن و تدبیر فصد و حجامت و حقنه ۲۵] و شیاف و تدبیر امراض نفسانی چون شادی و اندوه- و تدبیر پروردن طفلان و تدبیر پیران و تدبیر مسافران و در کتاب چهارم از تشخیص بیماریها و در کتاب

پنجم از انواع طب و در کتاب ششم از علاج بیماریها از سر تا پای، و در کتاب هفتم از علاج آماسها و ریشها و تدبیر شکافتن

و داغ کردن و تدبیر شکستگی و آزردگی و ورم و در کتاب هشتم از پاکیزگی و آراستگی ظاهر تن و در کتاب نهم از زهرها و پادزهرها سخن رفته است.[۲۶]

حرفه پزشکی

ابن اخوه، نویسنده «آیین شهرداری»، از اینکه در روزگار او مردم تمایلی بر فراگرفتن دانش پزشکی نشان نمی‌دهند، اظهار نگرانی و ملال می‌کند و می‌گوید: چه بسا شهرهایی که طبیب ندارد جز اهل ذمّه، که در مورد احکام طّب شهادت آنان پذیرفته نیست، در این زمان کسی را نمی‌بینم که دانش پزشکی را فراگیرد. امّا در علم فقه بخصوص مسائل اختلافی و جدلی غور می‌کنند. و شهر پر از فقهایی است که، سرگرم فتوا و پاسخ دادن به دعاوی هستند ... سبب این غفلت جز این نتواند بود که علم طب مانند علم فقه وسیله به دست گرفتن قضا و فرمانروایی و صاحب مقام بودن و بر دیگران برتری جستن و غلبه بر رقیبان نیست، دریغا که، دانش و دین برافتاده است.[۲۷]

وظایف پزشک و مسئولیتهای او به‌نظر ابن اخوه

طبیب باید به چگونگی و ترکیب بدن و مزاج اعضا و بیماریهای اعضا و علل و نشانه‌ها و داروهایی که آنها را بهبود می‌بخشد، آگاه باشد. و نیز تهیّه دارو و روش مداوا را بداند ... شایسته اینست که چون طبیب نزد بیمار آید، از سبب بیماری و درد بپرسد. سپس شربتها و داروهای گیاهی بر او مقرّر دارد. و نسخه‌ای برای اولیای بیمار، به شهادت کسانی‌که نزد بیمار باشند، بنویسد: و فردای آن روز باز نزد مریض آید و معاینه کند و قاروره او را ببیند و از وی بپرسد که آیا مرض تخفیف یافته است یا نه؟ آنگاه به مقتضای حال دستورهایی دهد و نسخه‌ای بنویسد. روز سوّم و چهارم و روزهای دیگر نیز چنین کند تا آنگاه که مریض بهبود یابد یا بمیرد- اگر بهبود یابد طبیب مزد و کرامت (تحفه) خود را بگیرد و اگر بمیرد اولیای وی نزد حکیم شهر آید و نسخه‌هایی را که طبیب نوشته است بر وی عرضه کنند. اگر با علم حکمت و طب مطابق باشد و طبیب

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۰

کوتاهی نکرده باشد، گوید: اجل فرارسیده بود، و اگر بخلاف این باشد گوید: دیه این میّت را از طبیب بگیرند زیرا وی با نادانی و کوتاهی خود وی را کشته است ...

سپس می‌نویسد مستحب است که محتسب از پزشکان تعهدی را که ابقراط از اطبا می‌گرفت بگیرد. (برای آشنایی با سوگند ابقراط به جلد اول تاریخ اجتماعی ایران، ذیل ص ۳۲۰ مراجعه فرمایند).

دامپزشکی

اشاره

در ایران باستان به حیوانات از جهات اقتصادی توجه مخصوص می‌شد «... در اوستا حیوانات به دو گروه تقسیم شده‌اند:

۱. حیوانات مفید و سودمند مانند اسب، گاو، گوسفند، شتر و ماکیان.

۲. حیوانات مضر و آسیب‌رسان نظیر مار، مگس، گرگ و غیره.

در منابع مذهبی و تاریخی پیش از اسلام همانطور که از دستمزد پزشکان سخن به میان آمده از حق و دستمزد دامپزشکان نیز

گفتگو شده است.

حمایت از حیوانات

در دوران بعد از اسلام نیز کمابیش حیوانات و بیماریهای گوناگون آنها مورد توجه بوده است. یکی از وظایف محتسب در شهرها و بلاد اسلامی این بود که مراقبت کند، حیوانات را بیش از طاقت آنها بار نکنند، و در هنگام استراحت بار را از پشت آنها بردارند، به‌طوری که در بعضی منابع آمده است حیوانات به ۳۲۰ نوع بیماری مبتلا می‌شدند.
در میان حیوانات، راجع به اسب و انواع و اقسام آن و راه تشخیص اسب خوب و اصیل از اسب معمولی، و بیماریهای این حیوان نجیب رسالات گوناگونی نوشته شده است.
گاه نعلبندها علاوه بر تراشیدن سم و ساختن نعل مناسب، براساس تجارب و اطلاعاتی که داشتند به دامپزشکی نیز می‌پرداختند.»[۲۸]

شرط تخصص در دامپزشکی

به نظر ابن اخوه کسانی می‌توانند در رشته دامپزشکی دعوی تخصص کنند، که در فنون فصد (رگ‌زدن) و قطع و داغ کردن بعضی از اعضای بدن و نظایر آن صاحب اطلاع باشند. حکمای قدیم برای ستوران ۳۲۰ نوع بیماری برشمرده‌اند، که مهمترین آنها عبارتند از خناق رطب، خناق خشک، جنون، فساد دماغ، سردرد، آماس شکم، خود آماس، نوعی بیماری
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۱
دل، خشام (افتادن غضروفهای بینی) درد کبد، درد دل، کرم شکم، درد شکم، مغص (درد روده‌های کوچک)، بیماری سرین، سردرد، سرفه سرد، سرفه گرم، خونریزی از دبر و نره، درد مفاصل، پیدایش آب گرم در چشم و سوراخهای بینی، سستی گوش، کری و جز اینها ... بیطار باید به معالجه این بیماریها و سبب پیدایش آنها، آشنا باشد ...[۲۹]

کحّالان

به‌نظر ابن اخوه، محتسب باید کحّالان (چشم پزشکان) را با کتاب حنین بن اسحاق موسوم به (مقالات دهگانه در باب چشم) بیازماید. هرکس از عهده آزمایش برآید و تشریح طبقات چشم و غده‌ها و رطوبتهای سه‌گانه و امراض سه‌گانه و بیماریهایی که فرع آن است، و به ترکیب داروهای چشم و چگونگی عقاقیر آشنا باشد اجازه دهد که به معالجه چشم بپردازد. کحّالان دوره‌گرد اغلب غیرقابل اعتماد هستند ... تقلّبات دارویی ایشان بسیار است و نمی‌توان برشمرد ...[۳۰]

شکسته‌بند

شکسته‌بند به شرطی می‌تواند به شکسته‌بندی بپردازد که گفتار ششم از کتاب (کفاش فولیس) را که در باب شکسته‌بندی است فراگیرد. و شماره استخوانهای آدمی را که دویست عدد است و هشتاد و چهار عدد آن بزرگتر است و نیز شکل و اندازه هر استخوانی را بداند تا به‌هنگام شکستگی یا دررفتن آن را به‌جای نخستین باز برد. محتسب باید این امور را در وی بیازماید.

حدود تخصص جرّاحان

جرّاح بایـد کتـاب جالینوس موسوم به (فاطاجانس) را که درباره زخمها و مرهمها است فراگیرد و علم تشـریح یکایک اعضای بدن انسان و عضـلات و رگها و شـریانها و اعصاب را بخوبی بشـناسد و هنگام قطع بواسـیر و غیر آن از بیمار مراقبت کند و نیز یـک دست نیشـتر و از آن جمله نیشـتری که سـرش گرد باشـد، و نیشـتر مورّب و نیز ارّه بریـدن و انواع مرهمهـا و مرهمـدان و داروی کندر که برای قطع خون است در دسترس خود داشته باشد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۲

نظر طبی افضل کرمانی

ملک دینار از افضل کرمانی از دانشـمندان قرن ششم هجری، سئوال می‌کند با زخم و خونریزی که در زیر چشم دارم می‌توانم گوشت بخورم یـا نه؟ افضـل می‌گویـد: «... اگر دو سه روز احتراز فرماینـد. شایـد[۳۱]، تـا قوت خون کمتر شود و ورم سـاکن گردد، خواجه‌ای از خواجگان درگاه مبارک ایستاده بود، گفت: ای خداوند، اگر کباب کنند و بوی آن به مشام اشرف رسد و نخورد همانا صواب باشد. امیر خود جواب داد: آری من کباب ببویم و تو بخوری.»[۳۲]

فصد

پزشکان قرون وسطا در پنج مورد از فصد و خون گرفتن خودداری می‌کردند:
۱. پس از همخوابگی، ۲. پس از استحمام، ۳. هنگام پری معده و روده‌ها از فضلات، ۴. هنگام سرما و گرمای سخت، محتسب بایـد از فصّادان تعهـد بگیرد که در فصـد اشـخاص زیر، جز با مشورت پزشـکان اقدام نکنند: ۱. اشخاصـی که بسیار ضعیف و لاغرند، ۲. کسانی که بدنی خشک دارند، ۳. صاحبان بدن متخلخل، ۴. کسی‌که بدنی سست دارد، ۵. کسی که بدن زردرنگ و بی‌خون دارد، ۶. کسـی‌که در مرحله نقاهت است، ۷. کسی‌که سردمزاج است، ۸. هنگام درد سـخت نیز باید از خون گرفتن خودداری نمود.

حجامت و ختنه

پزشـکان قدیم حجامت را نیز بسیار سودمند می‌دانستند و معتقد بودند که حجّام و فصّاد باید سبک ۳۳] و خوش‌اندام و به کار خود مسلط و آگاه باشـند تا به بیمار، درد و رنـج نرساننـد. حجام باید ابزار ختنه را نیز همراه داشـته باشد و بر زن و مرد، ختنه، واجب است. ابو حنیفه این عمل را مستحب موکّد می‌داند.

مقررات و نظامات پزشکی

در قرون وسطا نیز برای حقوق و وظایف پزشکان مقرراتی وجود داشت که همه متصدیان امور طبی ملزم به تبعیّت از آنها بودند.
این مقررات بعدا مهمتر و کاملتر شد. در کتابهایی مانند المدخل تألیف ابن الحاج و کتاب معالم القربه فی احکام الحسبه تألیف ابن الاخوه نکاتی از
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۳
اخلاق و آداب طبی آورده شده است ... داستانهای متعدد از پزشکانی نقل شده است که حق العلاجشان پرداخته نشده بود و آن را در دادگاه مطالبه می‌کردند.

بیماریهای گوش و گلو و بینی و چشم

در مورد بیماریهای گوش و گلو و بینی و چشم، مکتب طب اسلامی عملا- از یونانیان خیلی پیش افتاد، و به نسلهای بعد خدمات بسیار باارزشی کرد. در میان مسلمانان کلمه «چشم‌پزشک» یا کحّال معنی مبتذل و پستی را که در نوشته‌های جالینوس و دیگر نویسندگان سلف دارا بود نداشت، اما در چشم‌پزشکی و در رشته گوش و گلو و بینی، همه پزشکان ایرانی پیشرو و صاحب‌نظر نبودند، مگر زکریای رازی که کتابی درباره بینایی نوشت. رازی اولین کسی بود که درباره عمل آب‌مروارید شرحی نگاشت و درباره واکنش طبیعی مردمک چشم در مقابل نور گفتگو کرد. شاید بتوان برای ابن سینا هم، که معالجه مجرای اشک را با گذراندن میل طبی در آن متداول ساخت، سهمی و قدری قایل شد ... در رشته جرّاحی به زحمت می‌توان گفت ایرانیان پیشرفتی کرده یا نکرده‌اند.
کتابهای جراحی، چه عربی و چه فارسی، نادر و کم‌یابند و، درحقیقت، در اینگونه کتابها از موضوعهای عملی و فنّی متنوع گفتگو می‌شود و درباره اعمال مختلف جرّاحی از سوراخ کردن جمجمه تا بریدن شاهرگهای متّسع بحث می‌شود ... شاید پیشینیان در عمل سنگ، تخصص داشته و گاهی توانسته باشند سنگ را از کلیه خارج کنند. برای بهاء الدّوله (اوایل قرن دهم هجری) باید این مرتبت را قایل بود که مدتها پیش از فاولر(Fawler) و پوتن(Potin) دریافته و نوشته بود که پس از عمل جراحی شکم، باید مریض را به حال نشسته نگاه داشت و مراقبت نمود- برای معالجه ورم صفاق نیز طرح اسبابی را ریخت که بدون باز کردن شکم بتوان لوله مخصوصی در آن داخل کرد که در یک انتهای آن یک نوک خیلی ظریف و در انتهای دیگرش کیسه محکمی که هوا از آن نگذرد تعبیه شده باشد و با مکیدن از سوراخی که در وسط لوله باشد چرک را از پرده صفاق بیرون کشید ...[۳۴]

گچ شکسته‌بندی

مدتها پیش از آنکه گچ شکسته‌بندی (که به گچ پاریس معروف است) در اروپا شناخته شود به‌وسیله شکسته‌بندها از آن استفاده می‌شد.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۴
تردید دارم که ایرانیان در موقع زایمان غیرطبیعی از شکافتن پهلوی زن باردار استفاده کرده باشند، البته فردوسی به یک چنین

عملی اشاره می‌کند ... بسیاری از پزشکان در مورد طب بالینی، برای ایرانیان پیش از آنچه درخور آنان هست سهم و اعتبار قایلند، همه کس می‌داند که رازی نخستین کسی است که سرخک را از آبله تمیز داده است.

تشخیص آبله

توصیفی که رازی از این بیماری کرده به‌وسیله انجمن سیدنهم(Sydenham) به انگلیسی ترجمه شده است، اما نمی‌توان مطمئن بود که وی درحقیقت آنها، یعنی سرخک و آبله را دو بیماری جداگانه دانسته باشد ...
مسلما رازی نمی‌دانست که آبله مسری است. ایرانیان برای جلوگیری از مبتلا شدن به آبله از تلقیح بازو به بازو استفاده می‌کردند، ولی محتمل است که این امر را از چینیان اقتباس کرده باشند. پاره‌ای مطالعات ابتکاری را هم به ابن سینا نسبت می‌دهند. به‌نظر می‌رسد که وی متوجه تفاوت بین یرقان دموی و یرقان مسدودکننده، شده باشد. توصیفی که ابن سینا از بیماری ورم غشاء مغز (مننژیت) کرده موجب شده است که برخی از مورّخان وی را متخصّصی در بیماریهای اعصاب بدانند که بر زمان خود پیشی گرفته است، امّا مطالعه کتاب قانون وی، نشان می‌دهد که او از تمام عقاید نادرست معاصران خود متأثر بوده ولی پیروی وی از عقیده ابن هیثم درباره علل بینایی که مخالف معتقدات زمان بود و امروز صحت آنها به ثبوت رسیده است، موجب قدر و اعتبار ابن سیناست ...

نظریات پزشکی جرجانی

به‌نظر می‌رسد که وقتی جرجانی (قرن پنجم هجری) متذکر شد که در برخی حالات، بزرگ شدن غده‌های درقی با ضربان شدید قلب توأم است به یک موضوع کاملا تازه و ابتکاری پی برده باشد ... همچنین جرجانی بدین واقعیّت علمی پی برد که برخی از امراض، دشمن بعضی دیگرند و ممکن است با مرضی، مرضی دیگر را درمان کرد. وقتی که امروز برای معالجه فلج از حمله مالاریای حاد استفاده می‌کنیم از این اصل پیروی کرده‌ایم.- کمی بعد بهاء الدوله (۹۰۶ هجری، ۱۵۰۰ م) که دانشمندی تیزبین و محققی دقیق بود قدیمی‌ترین تعریفی را که از سیاه‌سرفه شده است بیان کرد ... تقریبا درهمان سال عماد الدین شیرازی مختصری درباره بیماری کوفت (سیفلیس) نوشت که مقداری مطالب ابتکاری در آن بود ... ولی مسلما در آن موقع این بیماری را در اروپا می‌شناخته‌اند.[۳۵]
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۵
پیشرفت ایرانیان در معالجه امراض زیادتر بود تا در تشخیص آنها. دارونامه‌های آنان مبتنی بر داروهای گیاهی یونانی بود، اما به آنچه از یونان به ارث برده بودند داروهای معروفی مانند ریوند چینی، سنا، کافور، جوز هندی، میخک، سندل، فلوس، تمبر و مهمتر از همه نیشکر را افزودند، گیاه‌شناسی و طب، دوشادوش یکدیگر پیش رفتند. برای ایرانیان باید این خدمت معتبر را هم شناخت که در داروسازی از حدود گیاهان طبّی تجاوز کردند و به دارونامه‌های خود تعداد معتنابهی دواهای شیمیایی افزودند که «سولفامید» های امروز وارث و جانشین آنها بشمار می‌روند.
رازی، پس از آنکه جیوه را در میمونها تجربه کرد، آن را به عنوان مسهل تجویز نمود و عماد الّدین از آن در معالجه کوفت (سیفلیس) استفاده کرد. همچنین رازی دانه‌های سفیدآب سرب را برای درمان چشم، به کاربرد ... کتابی هم در شیمی نگاشت

که راه را برای مفهوم جدید اجسام شیمیایی هموار کرد. تا زمان او اجسام به جامد و نامی و حیوانی تقسیم می‌شدند اما او طبقه‌بندی «حیوانی، گیاهی و معدنی» را در علم وارد ساخت، سپس مواد معدنی را به جوهر و جامد و سنگ و زاج و بوره و نمک (ملح) تقسیم کرد و بین مواد جامد فرّار و غیرفرّار فرق گذاشت.

ابو منصور موفق هروی

پس از رازی، نوبت به ابو منصور موّفق می‌رسد که اولین کتاب طبی را به فارسی نوشت. این کتاب نه‌تنها از جنبه طبی بسیار مهمّ است بلکه از این نظر هم اهمیت بسیار دارد که اولین اثری است که از نثر فارسی (در ایران بعد از اسلام) بجا مانده است. از ۵۸۵ دارویی که در این کتاب از آنها یاد شده است ۷۵ قلم آن معدنی هستند. ابو منصور بین بی‌کربنات سدیم و کربنات پتاسیم فرق گذاشته، اطلاعی هم از اکسید ارسنیک و اکسید مس و انتیموان داشته و از تأثیر سمّی ترکیبات مس و سرب و خاصیت آهک زنده برای ازاله‌مو باخبر بوده است ...[۳۶]

در منابع طبی و تاریخی بعد از اسلام کم‌وبیش به انواع داروها و طرز مداوای بیماران اشاره شده است از جمله در شاهنامه فردوسی از برخی از ادویه نباتی سخن رفته است:

به نزدیک خاتون شد آن چاره‌گرتبه دید بیمار او را جگر

بفرمود تا آب نار آورندهمان تره جویبار آورند

کجا تره کان کاسنی خواندش‌طپش خواست کز مغز بنشاندش

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۶

در کتاب «الابنیه عن حقایق الادویه» تألیف ابو منصور موفق بن علی الهروی که بین سالهای ۳۵۰ تا ۳۶۰ ه. ق نوشته شده است چنین می‌خوانیم: آنچه در عالم است از چهار قسم بیرون نیست یا غذا هست، یا دارو یا زهر یا هم غذاست و هم دارو. بعد از خواص طبی سیر، مرداسنگ و دیگر ادویه یاد می‌کند. به‌نظر نویسنده این کتاب، طب هندی بر طب رومی رجحان دارد. در جای دیگر مؤلف این کتاب بخوبی نشان می‌دهد که پزشکان عهد باستان و قرون وسطا برای اغذیه و ادویه مفرده خواص و نتایجی قایل بودند و برای اشخاص و داروها و اغذیه مختلف چهار طبع یا چهار خاصیت ذکر می‌کردند، چنانکه در مقدمه کتاب سابق الذکر می‌خوانیم: «چنین گفت حکیم ابو منصور موفق بن علی الهروی کی مرا کتابهای حکیمان پیشین و عالمان و طبیبان مجرّب همه بجستم و هرچ گفته بودند به تأمل نگه کردم اندر ادویه و اغذیه مفرد و غیرش نیز، و کردار هر دارویی ... و منفعتها و مضرّتهاشان و طبعهای ایشان اندر چهار درجه ...» سپس می‌نویسد: «... حکیمان روم همی گویند که بعضی دارو یا غذا گرم است اندر درجه اوّل و خشک است اندر درجه دوم و اندرین، ایشان به غلط افتاده‌اند و حکیمان هند بر صوابند و من راه حکیمان هند گرفته‌ام از آنجهت که دارو آنجا بیشتر است و عقاقیر آنجا تیزتر و خوشتر ...»[۳۷]

داروهای گیاهی

بهاء الدین محمّد بن مؤید بغدادی در کتاب «التوسّل الی الترسل» ضمن رساله‌یی که در حبس شادیاخ انشاء نموده و از مظالم روزگار شکایت کرده است. از عارضه قولنج و از داروهایی که برای درمان درد خود به کار برده است سخن می‌گوید، از

جمله می‌نویسد: «... علاجها را هم اثر مضمحل شده بود و داروها را خاصیت باطل گشته ...»

گیاههای طبّی

«اسامی گیاههای طبّی در شرح پهلوی یسنا و هلیلك که در کتب پهلوی آمده از سانسکریت اخذ شده، مانند تمر هندی و جوزبویا و تاتوره و امله و اشنان و دارچین و زنجبیل و صندل و فلفل و قرنفل و کافور و نارجیل و نیلوفر و نیل از هند آمده و حتی برنج و توت و ماش و هندوانه از نباتات مأکول نیز از آن دیار یعنی از هند است. «لویفر» از علمای مستشرق درباره اسامی ۵۴ نبات که از هند به ایران آمده و غالب لغات فارسی آنها هم از اصل سانسکریت است تحقیق نموده و برشمرده است ... اسامی نباتات طبّی یونانی در فارسی بیشمار است و آنها را در کتاب الابنیه عن حقایق الادویه موفّق هروی و مخزن الادویه و تحفه حکیم مؤمن و مفردات ابن

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۰۷

بیطار و مفاتیح العلوم خوارزمی و کتب طبی بیشمار عربی و فارسی به سهولت می‌توان پیدا کرد مانند اسطخدّوس و عنبر پاریس و غیره و غیره، اسامی گیاههای طبّی در فارسی و پهلوی، کاشف از این است که طب در ایران قبل از اسلام هم وسعتی داشته و با وجود ترجمه‌هایی از کتب یونانی، لغات ایرانی هم در طب زیاد معمول بوده است ...»[۳۸]

در فرخنامه جمالی مربوط به اواسط قرن ششم هجری از بعضی بیماریها و داروی آنها یاد شده است، با اینکه اکثر تعلیمات طبی مندرج در این کتاب، فاقد ارزش علمی است، برای تفریح خاطر خوانندگان و آشنایی با اندیشه‌های خرافی آن دوره به ذکر چند مورد اکتفا می‌کنیم:

نفوذ خرافات در علم طب

۱. «... اگر موی سر مردم را بسوزانند و خاکسترش به گلاب تر کنند و بر سر زنی نهند که دشوار زاید در ساعت فارغ شود.»[۳۹]

۲. «اگر استخوان مرده را بسوزانند و بسایند و در بواسیر کنند ظاهر و باطن نیست گرداند و منفعت کند، و لیکن پنهان در وی باید دمید.»[۴۰]

۳. «اگر منی مرد بستاند و با سپیده خایه بیامیزد و در میان جوی آب پنهان کند یا در میان درخت بید نهد شهوت بسته می‌شود ...»[۴۱]

۴. «اگر کسی بول مرد بازخورد هرگز جادوی بر وی کار نکند.»[۴۲]

۵. «اگر خواهند که بدانند کودك در شکم مادر، نر است یا ماده، زن را باید فرمود که شیر را در آب بدوشد، اگر بر سر آب آید کودك ماده است و اگر زیر آب رود دلیل نرینه است.» ۶

۶. «اگر قضیب گرگ خرد کنند و به گاه مجامعت لختی به آب دهان تر کرده به قضیت درمالند، با هرکه مجامعت کند، هرگز از وی نشکیبد.»

۷. «اگر خایه گوساله خشك کنند و بکوبند و بخورند بر جماع کردن بیافزاید.»

۸. «مغز سر هفت گنجشک با شکر بیامیزد و بخورد آب پشت بیافزاید و اگر بر قضیب مالند سخت شود و هم‌چنین مجامعت را قوت دهد.»

۹. «انار شیرین به گرمی میل دارد، لطیف بود، سرفه ببرد و سینه را سود دارد و جگر را قوی کند، لکن آب پشت بکاهد و شهوت بنشاند، اما دماغ تر کند و بعضی

گویند آب پشت بیافزاید، اما انار ترش سرد است و لطیف و شکم ببندد و صفرا بنشاند و تپش دل و معده و حرارت جگر را زایل کند.»

۱۰. «هرکه پیاز خام بسیار خورد او را درد شقیقه پیدا آید.»

۱۱. «اگر روغن چراغ به جامه رسد و به آرد باقلای پخته بشویند پاک گردد.»

۱۲. «اگر نعناع با نان بسیار بخورند بلغم ببرد و بادها بنشاند.»

۱۳. «طبع کاهو سرد و ترست خواب آرد و دردسر بنشاند، سرفه ببرد و نزله و زکام ببرد و برای درد شکم و درد گوش و درد چشم که از گرمی بود نیک است چون شب از او بخورند آب پشت ببندد و چشم تاریک شود ...»[۴۳]

خاقانی شاعر نامدار قرن ششم هجری از پزشکان بیمایه و بی‌اطلاع و داروهای بی‌اثر آنان شکایت می‌کند:

... ای طبیبان غلطگوی چه گویم که شمانامبارک دَم و ناساز دوایید همه

... ای کرامات فروشان، دمِ افسونِ شماعلت ۴۴] افزود که معلول رباییید همه

... بس جوانم، به دعا جان مرا دریابیدکه چو عیسی ز بر بامِ دعایید همه

آه، کامروز تَبَم تیز[۴۵] و زبان کند شدست‌تب ببندید و زبانم بگشایید همه

بوی دارو شنوم روی بگردانم از اوهر زمان شربت نو در مفزایید همه

تنم از آتش تب سوخته چون عود و نی است‌چون نی و عود سرانگشت بخایید همه

انواع شربت

بیش از ۷۰ گونه شربت وجود دارد که اهمّ آنها عبارتند از شربت گلاب، شربت نیلوفر، شربت گل سرخ تازه، شربت گل سرخ مکرر، شربت سیب ساده، شربت سیب رنگین، شربت سیب فتحی، انواع شربتهای لیمو، شربت سرکنگبین، شربت سکنگبین اناری، شربت آلو، شربت آلبالو، شربت میبه معطّر ... شربت پوست ریشه کاسنی، شربت انار شیرین، شربت شاه‌تره، شربت صندل سفید، شربت تمر هندی، شربت بارهنگ، شربت زرشک، شربت عنّاب، شربت خشخاش، شربت مورد، شربت مارچوبه، شربت گشنیز، شربت راوند یا شربت ریواس، شربت کافور پرورده، شربت نعناع، شربت سرکه، شربت نارنج، شربت قطام، شربت

فسنتین، شربت شیرخشت، شربت توت، شربت پیاز، شربت گاوزبان و جز اینها. «...

معجون‌ها نیز نام‌های بسیار دارند و همچنین است قرصها، و ربها و داروهای مکیدنی و جوارشیات (معرّب گوارش) معجونی است مفرح و مقوی و محلّل ریاح و مصلح اغذیه ۴۶] جوب ابارجات (برای لینت مزاج، مفید است ... محتسب باید در تهیه

مواد گیاهی، قرصها، معجونها و سفوفات (داروهای خشک کوبیده) نظیر زیره سیاه، تخم گشنیز، گز علفی و ترنجبین و جز آن) دقّت و مراقبت کند و کسی را که در این زمینه‌ها مطلع است، برای نظارت برگزیند ...» حسبت و مراقبت در کار عطاران مخصوصا مورد نظر ابن اخوه قرار گرفته زیرا بعضی از عطاران و داروسازان (طباشیر را با استخوان سوخته می‌آمیزند ...
و برخی از عطاران کندر را با صمغ و قلفونیه (یعنی صمغ صنوبر) می‌آمیزند ... و تمرهندی را به تقلّب با موم و نمک و سرکه می‌آمیزند و به‌نام عجبین البلاد می‌فروشند ...»[۴۷]

طرز معالجه میرخواند

میرخواند مؤلف «روضهٔ الصفا» در اواخر عمر به ضعف و بیماری مبتلا شد و به‌طوری‌که خود نوشته است: «ضعف جگر و گرده به مثابه‌ای بر راقم حروف استیلا یافت که قوّت حرکت بل مجال نشستن نماند و اطبای مسیحانفس به معالجه این غریب بی‌کس پرداخته به سلوک طریق پرهیز که در نظر بصیرت بسیار دشوار نمود، ارشاد نمودند، چنانکه قرار دادند که هرروز به دو سیر گوشت که نان اصلا بدان منضم نشود و دو سیر شوربا و یک انار در آخر روز قناعت باید نمود و اگر تشنگی غلبه کند مقداری عرق کاسنی به‌جای آب باید آشامید و چون نقد حیات تحفه‌ای عزیز و میوه نایاب است کمینه از اشارت آن جماعت تجاوز جایز ندانست و باوجود این ضعف قوا و احتیاط که در اکل و شرب فرموده بودند از کتابت منع نکردند و مخلص حقیقی، این معنی را فوزی عظیم دانسته به کار خود مشغول شد ...»[۴۸]
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۱۱

سیر تکاملی اندیشه‌های ادبی و فلسفی در اروپا

اشاره

چون فرهنگ و معارف ایران از عهد فتحعلیشاه به‌بعد درنتیجه استقرار روابط سیاسی و فرهنگی با اروپا، تحت تأثیر فرهنگ و تمدن غرب قرار گرفته است، با رعایت کمال اختصار به سیر تکاملی فرهنگ غرب اشاره می‌کنیم.
سیر تکاملی فرهنگ فرانسه: فرهنگ و ادب فرانسه از قرن دهم به‌تدریج ترقی و پیشرفت نمود از ۱۱۲۰ تا ۱۲۷۰ میلادی که سال وفات سنلوئی است فعالیت فرهنگی سیر صعودی داشت و تعدادی دانشگاه در پاریس و دیگر نقاط فرانسه تأسیس گردید، جنگهای صد ساله از ۱۳۳۷ تا ۱۴۵۳ سبب انحطاط فرهنگ و ادبیّات در قرن چهاردهم و پانزدهم میلادی شد، تا اواسط قرن سیزدهم ادبیات فرانسه شامل نظم بود ولی پس از آن دوره، نثر جای نظم را گرفت. اشعار غنائی در قرون دوازدهم و سیزدهم رواج یافت.
ادبیات منثور با آثار وقایع‌نگاران و تاریخ‌نویسان آغاز شد و تا قرن شانزدهم دوام یافت. در دوره رنسانس مخصوصا در آغاز قرن شانزدهم دو واقعه مهم یعنی رنسانس و اصلاح دینی روی داد که هردو در فرهنگ و ادبیات و اندیشه‌های فلسفی و اجتماعی مردم، آثاری عمیق باقی گذاشت.
نهضت رنسانس: این نهضت ادبیات فرانسه را به جانب ادبیات ایتالیائی و کلاسیک متوجه کرد، تأثیر این ادبیّات در اشعار

«مارو» و در آثار «رابله» که یکی از نوابغ عالم ادب بشمار می‌رود مشهود است.
نفوذ ادبیات ایتالیائی عکس العمل ایجاد کرد، که آثار «رونار» و گروه «پلنیاد و مالرب» گواه بر آن است، از نویسندگان معروف عصر رنسانس میتوان «مونتنی» را

نام برد، یکی از آثار عمده اصلاح دینی در ادبیات فرانسه این بود که متون مربوط به علوم الهی از زبان لاتینی به زبان فرانسه ترجمه شد.
در دوران فرمانروائی با ثبات و مرفّه خاندان بوربون، پاریس مرکز درخشان فرهنگ و تمدن مغرب‌زمین شد.
قرن هفدهم میلادی دوره ادبیات کلاسیک فرانسه است، کسانی چون کرنی، راسین و مولیر در رشته نمایشنامه‌نویسی- لافونتن و بوالو، در شعر غنائی و طنزآمیز- پاسکال، مادام دوسوینیه، بوسوئه، و مادام دلافایت و چند تن دیگر در نثر، متعلق به این قرنند. فنلون و سن سیمون به این قرن و قرن هیجدهم تعلق دارند.
نویسندگان قرن هفدهم، از جهاتی با یکدیگر تفاوت دارند، اما جملگی در سبک روشن و منقّح و در توجّه خاص به ریزه‌کاریهای رفتار آدمی، مشترکند.
در قرن هیجدهم دوره روشنفکری فرارسید، یکی از مشخصات ادبیّات قرن هیجدهم این است که ناظر به احوال آدمی به‌عنوان عضو یک جامعه سیاسی است، و دارای جنبه‌ای فعّال و مبارز است، اگرچه از جنبه ادبی صرف، از ادبیّات قرن قبل پائین‌تر است.- شعر در ادب این عصر نقش فرعی دارد و نثر وسیله‌یی برای تبلیغ آراء و عقاید و نظریّات گوناگون اجتماعی است.
بعضی از سودمندترین و محکم‌ترین آثار فلسفی و سیاسی مغرب‌زمین، در طی این دوره در فرانسه و دیگر کشورهای غربی بوجود آمده است، در این زمینه بالاخص باید از آثار ولتر، ژان ژاک روسو و منتسکیو نام برد.
اصحاب دایرة المعارف، به رهبری دیدرو و دالامبر چنانکه قبلا اشاره کردیم در حیات فکری فرانسه و کشورهای دیگر تأثیری عظیم داشتند.
آثار لوساژ، پرووِد اگزیل و «برناردن دوسن پیر» به زبان فرانسوی مقبولیّت بخشیدند، و ولتر، ماریوو، و بومارشه با نمایشنامه‌های خود، صورتی تازه در «درام» پدید آوردند.
انقلاب فرانسه سبب شکوفائی سیاسی و بیداری دیگر کشورهای اروپا و آسیا، و ظهور خطیبانی چون میرابو و دانتون شد.
قرن نوزدهم میلادی: این قرن را از لحاظ تاریخ تفکر و ادبیات فرانسه میتوان به سه دوره تقسیم کرد:
۱- از ۱۸۰۰ تا ۱۸۵۰ که دوره رمانتیسم است، از ۱۸۵۰ تا ۱۸۸۰ که دوره

ناتورالیسم است، و از ۱۸۸۰ تا ۱۹۰۰ که دوره عکس العمل برضد ناتورالیسم است.
بعضی از نویسندگانی که در دوره انقلاب فرانسه به خارجه مهاجرت کرده بودند، بعد از ۱۸۰۰ به فرانسه بازگشتند، و به‌سبب آشنائی با ادبیات خارجی، افق ادبیات را توسعه دادند. از این جمله بالاخص باید مادام دوستال و شاتوبریان را نام برد. چیزی از این قرن نمی‌گذرد که رمانتیسم غالب می‌شود.
افکار شاعرانه (۱۸۲۰) از لامارتین، آغاز واقعی شعر رمانتیک است. در ادبیات فرانسه، سرآمد و عالم نظری رمانتیسم «ویکتور هوگو» می‌باشد.
از شعرای رمانتیک مشهور دیگر، وینی، موسه، و گوتیه را میتوان نام برد.

در تئاتر، ویکتور هوگو و دوما (پدر)- تئاتر رمانتیک را آغاز کردند. در زمینه رمان‌نویسی «رمانتیسم» سبب پیشرفت و تنوّع رمان شد. از رمان‌نویسهای معروف ساند، دوما (پدر) ستندال و مریمه را میتوان نام برد.
اگرچه «بالزاک» از تأثیر رمانتیسم خالی نبوده است، در درجه اول، مؤسس مکتب واقع‌پردازی جدید محسوب می‌شود. رمانتیسم، تحقیقات تاریخی را نیز احیاء کرد، از نویسندگان معروف در این زمینه می‌توان ا. تیری، میشله، گنرو وتیر را نام برد. سنت بوو یکی از بزرگترین نقادان ادبی بشمار می‌آید. بالاخره در زمینه‌های مذهبی، لامنه و «لاکوردر» از رمانتیسم متأثرند.
در دوره ۱۸۵۰- ۱۸۸۰ تحولات تازه‌ای در ادبیات روی داد. شکست سیاسی انقلاب ۱۸۴۸ (انقلاب فوریه) عکس العمل برضد رمانتیسم را- که در ردیف لیبرالیسم بشمار می‌آید- تشویق کرد.
رنان و «ا آ. تن» ارباب فکر نسل جدید گردیدند. گروه «پارناسیان» پیدایش یافت، «لوکونت دولیل» رهبر این گروه بود و سولی و پرودوم بدان تعلق داشت- بودلر شعر غنائی را احیا کرد و پس از وی «رمبو» و ورلن، نهضت آزادی‌بخشی به الهام شعری دادند و تکنیک شعر را تعقیب و عصر شعر نو را آغاز کردند.
در رمان، واقع‌پردازی بالزاک به شاهکارهای «فلوبو» منجر شد. برادران گونکور راه را برای ناتورالیسم مهیّا ساختند. بالاخره از مشخصات نیمه دوم قرن نوزدهم میلادی توسعه مطبوعات و مداخله مردم، و تأثیر افکار عمومی در امور و مسائل سیاسی است.
در دهه آخر قرن نوزدهم میلادی با دو جریان متقابل مواجه می‌شویم: ناتورالیسم، که سودای اعمال دقت علمی را در ادبیات دارد، و عکس العمل ناشی از تأثیر برگسون به گرایش به معنویات در آن مشهود است. مؤسس مکتب ناتورالیسم ا. زولا است. از ادبای

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۱۴

معروف کمابیش ناتورالیسم، موپاسان و «دوده» و بعضی از نویسندگان دیگر مانند ب.
بورژه، لوتی، و. م بارس- از آغاز، با ناتورالیسم مخالف بودند.
آناتول فرانس، موقعیتی خاص دارد، و یادآور ظرافت و شکّاکیت ولتر است. در شعر، (دوکادانها) در آغاز، راه «ورلن» را در آزادی‌بخشی به شعر، اختیار کردند. سپس، مکتب سمبولیسم در جستجوی زبان شعری تازه‌ای برآمد، سرآمد این مکتب «مالارمه» بود، و از پیروان آن می‌توان و. مورآس، ه. دورنیه، ف. ژام، و ب. فور را نام برد.
در تئاتر همان گرایشهای ادبی دیده می‌شود.
ه. بک ناتورالیسم، را وارد تئاتر کرد و مترلینگ تئاتر سمبولیسم فرانسه را ابداع کرد، اما آنچه مخصوصا مقبولیّت عام یافت، نمایشنامه‌های ساردو و دوستان بود.
قرن بیستم، این قرن را میتوان به دو دوره ۱۹۰۰- ۱۹۱۸ و از ۱۹۱۸ به‌بعد تقسیم کرد. تا پیش از جنگ جهانی اول، شخصیتهائی چون بارس لوتی، بورژ، و آناتول فرانس نفوذ خود را حفظ کردند، اما بعدا جریانهای ادبی، بی‌حساب تنوع یافت، و هر نویسنده‌ای مدعی بود، که با حفظ علائق خود با گذشته، پیرو هیچ مکتبی نیست، «کلودل» که طبع شعرش همزمان با گرویدن وی در سال (۱۸۸۶) به آئین کاتولیک بیدار شد، در اشعار غنائی خود از این آئین الهام می‌گیرد. شارل پگی که در آغاز مخالف کشیشان و هواخواه «دریفوس» بود یک شکل خاص از آئین کاتولیک را برگزید، و مقالات و اشعار خود را، وسیله بیان عقاید اجتماعی و مذهبی خویش قرار داد. آپولینز، شعر را از آخرین قیود عروض و قافیه رها ساخت، و تأثیر وی در این زمینه روزافزون بوده است.
ر. رولان به انقلاب فرانسه با تحسین فراوان می‌نگریست و عشق عمیقی به حیات و نوع بشر داشت جنگ جهانی اول در ادبیات

فرانسه تأثیری فراوان داشت.

در شعر پ والری، سنّت «مالارمه» را ادامه داد، اما عکس العمل‌هائی در مقابل جنگ پدید آمد که از آن جمله دادائیسم، کوبیسم، فوتوریسم و سوررئالیسم بود، هرنوع فکر و هنری که مبیّن عدم ثبات در جهان بود و راه‌حلی برای آن عرضه می‌کرد، یا به معنائی برای تحرک عالم قائل می‌شد و از آن قواعدی برای رفتار آدمی نتیجه می‌گرفت، خواستار و طرفدار فراوان داشت.

قسمت مهمی از ادبیّات پس از جنگ جهانی اول از افکار دو تن متفکر بزرگ معاصر- فروید و بروکسون، متأثر بوده است.

از نویسندگان بزرگ این دوره م. پروست، آ. ژید، ژ. رومن، ژ. دوآمل، ژ. برنانوس، ف. موریاک، کولت، و آموروا بوده‌اند.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۱۵

تئاتر در فاصله بین دو جنگ جهانی تحوّلی عمیق یافت، اگرچه امروز تئاتر به کاری تجارتی در جامعه مبدل شده است، کسانی بوده‌اند که برای احیای هنر دراماتیک سخت کوشیده‌اند.

در دوره بین دو جنگ، چهار درام‌نویس سرآمد دیگران بودند: ژیرودو، سالاکرو (۱۸۸۹) کوکتو و آنوئی (۱۹۱۰)

پس از جنگ جهانی دوم نیز ادبیات فرانسه درخشندگی خود را حفظ کرد، از لحاظ اهمیت و نفوذ فکری سارتر، از نمایندگان برجسته فلسفه اگزیستانسیالیسم (اصالت وجود انسان)- در درجه اول قرار دارد، که تئاتر و رمان را برای تبلیغ این فلسفه به‌کار گرفت.

و نیز باید از «آ. کامو» یاد کرد که او را وجدان نسل جوانتر فرانسه لقب داده‌اند.»[۴۹]

رشد دانش پزشکی در اروپا

علم پزشکی در یونان باستان

پزشکی یعنی علم و فن شناختن بیماریها، درمان آنها، و جلوگیری از بروز آنها.- این علم، چنانکه قبلا نیز اشاره کردیم، چون در ایام قدیم، بشر، به کشف میکرب توفیق نیافته بود علت حقیقی بروز بیماریها بکلی بر انسان مجهول بود، و غالبا علل بیماریها را عوامل مرموزی می‌شمردند و به سحر و جادو متوسّل می‌شدند، در عین‌حال در همان ایام استفاده از بعضی گیاهان برای معالجه بیماران نیز معمول بود و هرگاه دعا و طلسم و گیاهان دارویی، مؤثر نمی‌افتاد به جادوگران رجوع می‌کردند. مدارک باستان‌شناسی نشان می‌دهد که از چندین هزار سال قبل از میلاد حرفه پزشکی نزد سومریان و بابلیها وجود داشته و در قوانین حمورابی مقرراتی در این باب آمده است. یونانیان از عهد ارسطو به بعد به تدریج علم طب را از منجلاب اندیشه‌های خرافی بیرون کشیدند و از راه مشاهده و تجربه و به همّت ابقراط و جالینوس، این دانش، بر پایه‌ها و مبانی علمی قرار گرفت. جالینوس برای نخستین‌بار تشریح را معمول کرد، در ایران نیز از عهد ساسانیان به‌بعد طب یونانی کمابیش مورد توجه قرار گرفت و اطبای یونانی و سریانی به معالجه بیماران پرداختند. در قرن پنجم میلادی نسطوریها که از خاک روم رانده شده بودند در ایران اقامت گزیدند و به تدریس طب پرداختند و مدرسه جندی‌شاپور، مشهورترین مدارس آن ایام است.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۱۶

رشد تدریجی علوم تجربی

علم طب

«ابقراط علم طب را از حوزه اسرارآمیز معبد و تأثیرات آن آزاد ساخت و براساس علوم حیاتی متکی نمود، و مرض و حیات را تابع قوانین طبی دانست و نشان داد که فقط با مطالعه دقیق طبیعت، به آن قوانین می‌توان دست یافت و روابط علت و معلول را نشان داد، مطالعه و تجربه را اساس مباحث طبی شمرد و نظر و استدلال و منطق را راهبر و معلول مطالعه، تحقیق و تجربه قرار داد، این دو، یعنی تجربه و نظر را با هم توام ساخت. به عقیده ابقراط انسان جزیی از طبیعت است با همان قوانین، هر موجود ذیحیاتی به طبیعت مرتبط است ... البته معلومات و اطلاعات ابقراط در طب محدود بود، زیرا دست زدن به بدن انسان، معمول نبود، از علم تشریح اطلاعات کمی داشت، فیزیولوژی نواقص بسیار داشت ... با این‌حال ابقراط روش علمی متینی طرح کرد، طب را از دیانت منفک و جدا ساخت، مطالعات بر بالین بیمار را اساس کار خود قرار داد. ابقراط مجموعه طبی بسیار مهّمی که قدیمترین و گرانبهاترین میراث معلومات طبی قدماست به‌نام «مجموعه ابقراطی» باقی گذاشته که در آن از تمام قسمتهای نظری و علمی طب، بحث و تحقیق کرده است و همین مجموعه است که بزرگترین منبع طب اسلامی شمرده می‌شود ...»[۵۰]

نخستین استاد تشریح

«... جالینوس مخصوصا در قسمت تشریح، یگانه عصر بود و متجاوز از ۱۲ قرن، یعنی از قرن دوّم میلادی تا آغاز قرن شانزدهم استاد مسلم این رشته شمرده می‌شد و همه اطبای قرون وسطا از جمله اطبای مسلمان با کمک کتب جالینوس با علم تشریح آشنا شدند و فقط در قرن ۱۶ است که طبیب و کالبدشناس معروف بلژیکی وزال(Vesale) کتابی در تشریح نوشت و نواقص تشریح جالینوس را مدلل داشت ... به حکایت تاریخ، ضعف و فساد امپراتوری روم غربی سبب حمله قبایل وحشی بر ایتالیا گردید، درنتیجه، علم و هنر از پیشرفت و سیر تکاملی خود بازماند و بار دیگر عزایم و خرافات جای دارو و درمان را گرفت.
شیوع دین مسیح و رسمی شدن آن در روم شرقی نیز مشّوق اهل علم نبود، برعکس، سران دین، فلسفه و علم را خلاف شرع می‌دانستند و پیروان علم و فلسفه را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۱۷

کفر می‌شمردند، مثلا در قرن پنجم میلادی کنیسه مسیحی، مدرسه شهر «ادس» را که مسلمانان، «رها» می‌گفته‌اند، و در محل فعلی شهر «اورفه» قرار داشت، بستند، و از فعالیت فرهنگی آن جلوگیری کردند، و نسطوریان را از آن مدرسه بیرون کردند و جماعتی از همین نسطوریان رانده شده، به ایران پناهنده شدند، و بعضی از آنها به ترقی مدرسه، جندی‌شاپور همت گماشتند و خدمات شایان دیگری انجام دادند.
... در اوایل قرن هفتم میلادی دیانت اسلام ظاهر شد ... قرن اول هجری به فتح ممالک و تشکیل حکومت وسیع عرب گذشت، مسلمین بر ممالکی که مهد تمدن بود، دست یافتند، شهرهای بزرگی که مراکز علوم و فنون شمرده می‌شد از قبیل دمشق، قیصریه و اسکندریه مسخر گردید، در طی این فتوحات، مسلمین به تدریج به این نکته برخوردند که برای بقای حکومت و فرمانروایی خود باید تمدن و فرهنگ ملل مقهور را فراگیرند. این نهضت، مخصوصا با ظهور خلفای عباسی و نفوذ ایرانیان در اداره امور ممالک اسلامی، پیشرفت و ترقی کرد، بطوری‌که در جوار هر مسجدی مدرسه‌ای بنا شد، کتابخانه‌ها به‌وجود آمد، بیمارستانها تأسیس شد، در مدارس مسلمانان، همه علوم تدریس می‌شد مخصوصا علوم دینی و طب و فلسفه.
بطوری‌که گفته شد، نسطوریها و حکمای اسکندری که به مشرق هجرت کرده بودند و یهودیان و قبطیان و سوریان، از دو قرن

قبل از این نهضت، زمینه را بخوبی فراهم کرده بودند ... اشخاصی که در بین مسلمین در راه علوم از جمله طب کار کرده‌اند ممکن است به دو گروه قسمت کرد. مترجمین و مولفین:

مترجمین و مؤلفین

مترجمین اشخاصی بوده‌اند که فن ایشان فقط ترجمه بوده است، درحالی‌که مؤلفین، آثار ترجمه شده را بخوبی فرا گرفته و به سلیقه خود تألیفاتی کرده‌اند. بطور کلی در قرنهای بعد، یعنی در دوره اوج ترقی علمی، در میان مسلمین، علمای بزرگی پیدا شدند که از مرحله ترجمه و شاگردی گذشتند، این گروه پژوهندگان، استقلال فکری داشتند و با آنکه اساس معلومات آنها از یونان گرفته شده بود در نوشته‌ها و گفتار آنها آثار مطالعه شخصی و گاهی نقد آثار قدما دیده می‌شود. اطبا آزمایشها و امتحانات تازه می‌کنند، تعلیمات طبی سودمندی در بالین بیماران در بیمارستانها، به عمل می‌آید ... رازی، شکوک بر جالینوس می‌نویسد و کلیه آراء و نظریات او را تأیید نمی‌کند. همانطور که ابو علی سینا در مقدمه «حکمة المشرقین» به نقد فلسفه مشاء می‌پردازد. بعضی از شهرهای اسپانیا و بغداد از مراکز مهم طب شمرده
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۱۸
می‌شود بطوری‌که تنها در کتابخانه قرطبه، به گفته مورخین، سیصد هزار مجلّد کتاب خطی، در علوم مختلف گردآوری شده بود.

شکوک رازی بر جالینوس

رازی در مقدمه کتاب شکوک می‌نویسد: «می‌دانم بسیاری از مردم خرده خواهند گرفت و در تألیف این کتاب، مرا ملامت خواهند کرد که چگونه در مقام مخالفت با مرد جلیل القدری چون جالینوس برآمده‌ام درحالیکه از همه خلق بیشتر بر من حق دارد ... ولی علم و فلسفه زیر بار تسلیم صرف و تقلید محض و قبول اقوال اساتید، بدون دلیل و بیّنه نمی‌رود ... فیلسوف خود نمی‌پسندد که شاگردانش چشم بسته تسلیم گفته‌های او شوند ...»[۵۱]

علم پزشکی در عالم اسلام

سازمانهای پزشکی بعد از اسلام

پس از آنکه پزشکان ایرانی مخصوصا اطبای جندی‌شاپور به حوزه قدرت مسلمانان راه یافتند نه‌تنها علوم و معارف ایرانی بلکه بسیاری از لغات و مصطلحات فارسی نیز بین مسلمانان شیوع یافت تا جایی که لغت «بیمارستان» و «مارستان» به مراتب بیشتر از لغت دارالشّفا بر سر زبانها بود.

شرابخانه (داروخانه)

هر بیمارستانی داروخانه‌یی داشت موسوم به «شرابخاناه» که آن را اعراب از لغت فارسی «شرابخانه» اقتباس کرده بودند. در

دواخانه‌ها یک رئیس و عده‌یی داروساز مشغول خدمت بودند و در آنجا داروها، معجونها، مرهمها، مربّاها و عطریّات و ظروف و آلات دواسازی موجود بود.

در هر بیمارستان، یک رئیس عمومی بود که به تمام شعب بیمارستان ریاست داشت و تحت نظر او رؤسای امراض داخلی، رئیس قسمت جرّاحی، کحّالی و شکسته‌بندی به خدمت مشغول بودند. امور بیمارستان، تحت مراقبت «ناظر بیمارستان» اداره می‌شد.

حقوق اطبا برحسب موقعیّت علمی که داشتند از ۵۰ دینار تا ۱۰ دینار تغییر می‌کرد (یک دینار تقریبا معادل ۱۵ فرانک فرانسوی طلا بود).

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۱۹

اولین بیمارستان

اولین بیمارستان را ولید بن عبد الملک اموی در ۸۸ هجری تأسیس کرد. وی دستور داد «جذامیها» را از دیگر بیماران جدا کنند و برای کورها و پیران سالخورده آسایشگاههایی در نظر گرفت. هر بیمارستان دو نوع بیمار داشت، یکی بیمارانی که از خارج می‌آمدند و پس از گرفتن دستور العمل و دارو به منزل خود می‌رفتند، دیگر بیمارانی که در قسمت مخصوص خود بستری می‌شدند. در معاینه و معالجه بیماران شاگردان نیز شرکت می‌کردند. ابن الندیم از قول یکی از معاصرین زکریای رازی نقل می‌کند که رازی در مطب خود تمام شاگردان را جمع می‌کرد، همین که بیماری وارد می‌شد نخست شاگردان مبتدی اظهار نظر می‌کردند. اگر تشخیص آنها صحیح نبود دسته دیگر به تشخیص بیماری می‌پرداختند تا وقتی که بالاخره استاد، بیمار را معاینه می‌کرد و به بحث در پیرامون مرض و تشریح بیماری می‌پرداخت، و این همان روشی است که امروز در جهان متمدن معمول است.

مشاوره پزشکی

در مواردی که تشخیص بیماری مشکل بود اطبای قسمتهای مختلف دور هم جمع می‌شدند و مجلس مشاوره تشکیل می‌دادند. اطبای بیمارستان به نوبت مشغول کار می‌شدند مثلا جبرئیل بن بختیشوع در هفته دو شبانه‌روز در بیمارستان نوبت داشته است، هر بیمارستان کتابخانه‌یی داشت که هرکس به آسانی می‌توانسته است به کتاب مورد نظر دسترسی حاصل کند.

اجازه طبابت

اجازه طبابت در آغاز تمدن اسلامی چندان دشوار نبود ولی بعدها داوطلبان شغل طبابت ناگزیر بودند پس از فراگرفتن اطلاعات لازم، درباره رساله یکی از اطبای مقدّم یا معاصر خود مطالعه کنند و امتحان بدهند، پس از پایان امتحان، به دانشجو گواهی‌نامه‌یی داده می‌شد.

نمونه‌یی از گواهی‌نامه‌های پزشکان

در گواهی‌نامه‌یی مربوط به قرن یازدهم هجری پس از مقدمه‌یی چنین نوشته است: «چون شمس الدین محمد جّراح، رساله فلان را به نظم درآورده و آنچه لازمه تحقیق و تدریس است معمول داشته پس از استخاره اجازه دادم که به معالجات جرّاحی و فصد و کشیدن دندان فاسد بپردازد.»

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۲۰

دوافروشان: این گروه نیز مورد مراقبت بودند که مبادا دوای دیگری، به جای دوایی که طبیب تجویز کرده است، به عمد یا اشتباه، به بیمار بدهند، مأمون و افشین عده‌ای را برای مراقبت در احوال داروفروشان برگزیدند. یکی از وظایف محتسب که شغلش امر به معروف و نهی از منکر بوده است، سرکشی به کار اطبا و کحّلان و جرّاحان و شکسته‌بندها و دوافروشها بود. «محتسب» اطبا را وادار می‌کرد که قسم یاد کنند که شغل خود را مطابق اصول شرافت انجام دهند و متعهّد به عهد ابقراطی شوند و نیز وظیفه محتسب آن بوده است که اطبا را مطابق اصولی که حنین بن اسحاق در کتاب محنته الطبیب نوشته امتحان کند.- کحّالان را با کتاب چشم حنین بن اسحاق امتحان می‌کردند، شکسته‌بندها می‌باید از عهده امتحان مقاله ششم کتاب بولس الاجانیطی که مخصوص شکسته‌بندی است برآیند، جراحان مطابق محتویات کتاب جالینوس که مخصوص جراحات و مرهم‌ها و تشریح و سایر مسائل جرّاحی بود، امتحان می‌شدند.

«محتسب» با راهنمایی اطبا و متخصّصین دواشناسی، در کار دوافروشان و اطبا نظارت کامل داشته است.[۵۲] به نظر ادوارد براون، پژوهنده انگلیسی، زکریای رازی بدون شک بزرگترین پزشک بالینی و مشاهده‌یی اسلام است. او و ابن سینا در پیشرفت پزشکی در خاور و باختر بی‌نهایت تأثیر داشته‌اند ... مهارت رازی در تجزیه و تحلیل علایم بیماری و روش درمان و معالجه او بی‌شباهت به پزشکان روزگار ما نیست؛ وی وضع عمومی یکی از بیماران خود را چنین توصیف می‌کنند:

تشخیص بیماری

«عبد الدین سواد، دچار تبهای نامنظمی بود که گاه هرروز به وی عارض می‌گشت، و زمانی یک روز در میان و گاهی هر چهار روز و یا شش روز، و قبل از عارض شدن تب، لرز مختصری به او دست می‌داد و به دفعات بسیار بول می‌کرد، من این نظر را ابراز داشتم که یا این تبها می‌خواهد، به تب ربع مبدل شود، و یا این است که بیمار زخمی در کلیه دارد، پس از اندک مدتی در بول بیمار چرک پیدا شد، من به او خبر دادم که دیگر تب باز نخواهد گشت و چنین شد.

تنها چیزی که مانع آن بود که در نخستین بار نظر خود را درباره اینکه بیمار زخم کلیه دارد ابراز کنم، این بود، که پیش از آن به تب غب ۵۳] و تبهای دیگر مبتلا بود و گمان

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۲۱

می‌رفت که تبهای نامنظم از التهاباتی باشد، که چون نیرو گیرد به تب ربع مبدل خواهد شد ... چون با بول او چرک همراه شد به او داروهای مدر خوراندیم تا ماده چرکی از میان رفت و پس از آن به معالجه وی با گل مختوم و کندر و خون سیاوشان پرداختم، از بیماری خلاص شد و در مدت دو ماه به سرعت شفای کامل یافت ...»[۵۴]

معاینه بیماران

توجه به وضع بیمـار و معـاینه اعضـای بـدن او، از عهـد رازی در ایران معمول بود. در عهـد غزنویان سـلطان سـعید عین الـدوله بهرامشاه کنیزکی خرید صاحب جمال که پس از چندی بیمار شد. چون او را به ابو سعید موصلی نمودند گفت: «دلیلش (یعنی قاروره و بول) را بیاوریـد تا ببینیم و به رنجوری واقف شوم.» چون قاروره بدید گفت: «این رنجور مرا نمایید تا نبض و بشـره و زبان، و ته چشم او ببینم تا علت بهتر مرا معلوم گردد»[۵۵]
از اقـدامات خیر عضد الدوله اصـلاح و تکمیل بیمارسـتانی است که بنام وی مشـهور شده است. راجع به محل این بیمارسـتان، قبلا با رازی مشورت کردنـد وی محلی را برگزیـد که از برکت آب‌وهوای مساعـد، گوشت در آن دیرتر فاسد می‌شد. در این بیمارستان ۲۴ پزشك خدمت می‌کردند. تعیین مسـئولین بیمارستان با روشی انتخابی و دموکراتیك صورت می‌گرفت، یعنی از بین بیش از صد طبیب ۵۰ تن را انتخاب می‌کردند، بعد از بین این عده ده تن که زبده‌ترین بودند برمی‌گزیدند و سپس از میان ایـن ده نفر، سه نفر را انتخـاب و به عضـد الـدّوله معرفی می‌کردنـد وی رازی را که به حق، پزشـکی عالیقـدر بـود به ریاسـت بیمارستان برگزید.

دیوانه‌یی که عضد الدّوله را دیوانه خواند

یکی از اقـدامات بسـیار جالب عضـد الدّوله ساختن دارالشّـفای دیوانگان در بغداد است. «هنگام افتتاح بیمارسـتان عضد الدّوله بین دیوانه‌ها، قدم می‌زد و حال آنان را می‌پرسید، وقتی از یکی پرسید که حالت چطور است؟ جواب داد از حال تو بهتر است، زیرا تو ظاهرا از ما دیوانه‌تری! عضد الدوله با لبخند از دیوانه پرسید، چطور من از شما دیوانه‌ترم؟ دیوانه جواب داد، برای اینکه پول مردم عاقل را می‌گیری و صرف ما دیوانه‌ها
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۲۲
می‌کنی!»[۵۶]

شرایط پزشکی

در چهار مقاله نظامی عروضـی در قرن ششم هجری، مختصّات یک پزشک حاذق، چنین توصیف شده است: ... طبیب باید که رقیق الخلق، حکیم النفس، جیـد الحـدس باشـد، اعنی که او را سـرعت انتقـالی بود از معلوم به مجهول ... دلیل از نبض می‌باید گرفت و نبض حرکت انقباض و انبساط است و سکونی که میان دو حرکت افتد ... و تفسره ۵۷] را نیز همچنان الوان و رسوب او نگـاه داشـتن و از هر سویی بر حالتی دلیل گرفتن، نه کاری خرد است ... بایـد طبیب منطق بدانـد، و جنس و نوع بشـناسد، و چون علت نشـناسد، در علاج مصیب نتواند بود، و ما اینجا مثلی زنیم تا معلوم شود که چنین است که همی گویم: مرض جنس آمـد و تب و صـداع و زکام و سـرسام و حصـبه و یرقان نوع، و هر یکی به فصـلی از یکـدیگر جـدا شوند و از این هر یکی باز جنس شوند، مثلا تب جنس است وحمی یوم و غب و شـطرالغب و ربع، انواع، و هریك به فصـلی ذاتی از یکدیگر جدا شوند، چنـانکه حمی یوم جـدا شود، از دیگر تبها بـدانکه درازترین مـدّت او یک شـبانه‌روز بود و درو تکسّـِر و گرانی و کاهلی وارد

نباشـد، و تب مطبقه جـدا شود از دیگر تبها بدانکه چون بگیرد تا چند روز باز نشود و تب غب جدا شود از دیگر تب‌ها بدانکه روزی بیایـد و دیگر روز نیایـد و تب شـطرالغب جـدا شود از دیگر تبها بدانکه یک روز سـخت‌تر آید و درنگش کمتر باشد و یـک روز آهسته‌تر آیـد و درنگش درازتر بود ... چون طبیب حـاذق باشـد و بدانـد که کـدام تب است و مـادّت آن چیست، مرکب است یا مفرد، زود به معالجت مشغول شود ...»[۵۸]

مولوی، در جلـد چهـارم مثنوی معنوی، به پاره‌ای معالجات و تلاشـهای پزشـکی مردم کوچه و بازار، برای نجات بیماران اشاره می‌کنـد، برای آنکه خواننـدگان به حدود اطلاعات طبی توده مردم و خانواده‌ها در هفت قرن پیش، کم‌وبیش آشـنا شوند بیتی چند از کتاب مثنوی مولانا جلال الدین رومی را نقل می‌کنیم:

آن یکی دَبّاغ در بازار شدتا خَرَد آنچه ورا، در کار بُد

چونکه در بازار عطّاران رسیدناگهان افتاد بیهوش و خمید

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۲۳

جمع آمد خلق بر وی آن زمان‌جملگان لا هول‌گو، دَرمان‌کنان

آن یکی کَف بر دلِ او می‌براندوز گلاب، آن دیگری بر وی فشاند

آن یکی دستش همی مالید و سَروان دِگَر کَهگل ۵۹] همی آورد تر

و آن بخور و عود و شکر زد بهم‌وان دگر از پوشِشَش می‌کرد کَم

و آن دگر نبضَش، که تا چون می‌جهدوان دگر «بو» از دهانش می‌سِتَد

تا که مِی خورده است یا بَنگ و حشیش‌خلق درماندند اندر بی‌هوشیش

... یک برادر، داشت آن دّباغ زفت‌کُربز[۶۰] و دانا بیامد زود تفت ۶۱]

گفت من رنجش همی دانم ز چیست‌چون سبب دانی دوا کردن جلی ۶۲] است

... هم از آن سرگِین سگ داروی اوست‌که بدان او را همی معتاد و خواست

جانورشناسی

غیر از رشـته طب، که مـورد علاـقه عموم مردم است، در بخشـهای دیگر فرهنـگ بشـری از جمله در جانورشناسـی و صـید نیز کتابهـای زیـادی به‌وسـیله دانشـمندان جهان اسـلام به رشـته تحریر درآمـده است از جمله عجایب المخلوقات قزوینی، اوصاف الحیوان و منافعهـا تـألیف ابن بختیشوع و منـافع الحیوان ابن الـدریهم و حیـاهٔ الحیوان دمیری، همه متنهـای بزرگ جانورشناسـی است.

زمین‌شناسی

درباره زمین‌شناسـی کمتر اثری به پای آثار بیرونی می‌رسد. وی طبیعت رسوبی حوضه رود گنگ را کشف کرده و درباره آن چنین نوشته است:

یکی از این دشتها، در هندوستان است که از جنوب به اقیانوس هند محدود است ...
اگر خاک هندوستان را با چشم خود ملاحظه کرده و درباره ماهیت آن به تأمل پرداخته باشید، اگر سنگهای گردی را در نظر بگیرید، که هر اندازه زمین را عمیقتر بکنید باز هم آنها را خواهید یافت، سنگهایی که در نزدیکی کوهها و آنجاها که رودها جریان سریعتر دارند بزرگتر است و هرچه از این کوهها دورتر شوید ... کوچکتر می‌شود، و آنجا که رودها به مصب دریا نزدیک است این سنگها خرد می‌شود و به صورت دانه‌های شن

درمی‌آید- اگر همه اینها را درنظر بگیرید ناگزیر چنین معتقد می‌شوید که در روزگاری هندوستان دریا بوده است و این دریا به‌تدریج با رسوبات این رودها پر شده است. با این توصیف بخوبی پیداست که بیرونی کاملا به دگرگونیهای زمین‌شناختی که درگذشته صورت گرفته واقف بوده از فرایند و تغییرات تدریجی آن آگاهی داشته است. در کتاب نزهة القلوب حمد اله مستوفی در زمینه جانورشناسی مطالبی آمده است، با آنکه ارزش علمی ندارد برای تفریح خاطر خوانندگان جمله‌یی چند از آن را نقل می‌کنیم: در ذکر حیوانات برّی و آن پنج است:
«وجه اول در ذکر حیوانات اهلی، از ایشان ده صنف، بر سبیل حروف یاد کنیم: ابل:
شتر را به عربی بعیر ... خوانند جانوری عجیب خلقت و بزرگ هیکل، کم خورش، بارکش و فرمانبردار است ... به همه مذاهب ماکول اللّحم است و گوشتش گرم و خشک به درجه اول، غذای سوداوی غلیظ دهد و شتر را زیرکی است که چون رنجور شود برگ بلوط خورد تا صحت یابد و چون آن را مار زهر زند، خرچنگ خورد زهرمار در او مؤثر نشود. جگرش دفع نزول ماء العین (آب چشم) کند، و روشنی بصر دهد شحمش ۶۳] هرجا بنهند مار، از او بگریزد و بواسیر را مفید شود. مویش بر ران چپ بندند سلس البول باز دارد. و شتر چند نوع است لوک، بیسراک و بختی و بهترین به شکل و قیمت بختی و به بارکشی بیسراک و به تحمل تشنگی لوک بود ...»
و ضمن بحث در خواص حمار می‌نویسد: کژدم گزیده، چون با شگونه بر او سوار شود و خر روان گردد، الم تسکین یابد مغزش با روغن زیت آمیخته، موی دراز کند، دندانش زیر بالین نهند خواب آرد، جگرش تب ربع و صرع زایل کند و به ناشتا بهتر بود، سپرزنش ۶۴] شیر افزاید، سمش صرع و برص ببرد و چون با زیت بیامیزند خنازیر و ناسور ببرد. اکل گوشتش دفع زهر و جذام کند، پیهش گداخته جراحات و قروح به اصلاح آورد آب سرگین تازه‌اش در بینی چکانند رعاف «خون‌ریزی» بینی بنشاند. بولش بر کشتی مالند ماهیان بر آن جمع شوند، خونش بواسیر ببرد و کودک بدخوی را خوش‌خوی گرداند. شیرش به غرغره کردن درد دندان بنشاند و به خوردن، سرفه کهن ببرد ...»[۶۵]

تنوّع موضوعات و مباحث علمی و فرهنگی در قرون وسطا

طبقه‌بندی علوم

طبقه‌بندی علوم در عالم اسلام از قرن سوم هجری (نهم میلادی) آغاز شد و پس از آن اندک‌اندک این کوشش و تلاش افزایش یافت «در آغاز، مبنای این طبقه‌بندی تقسیم ارسطویی علوم به نظری، عملی و صناعی بود، ...

این طبقه‌بندی بعدها رفته‌رفته کاملتر شد، علوم اسلامی بر علوم قدیمی افزوده شد و معرفت دینی و مابعد طبیعی به معنی عرفان بالاترین درجه را پیدا کرد. یکی از قدیمترین و مؤثرترین طبقه‌بندیها از فارابی است که در کتاب احصاء العلوم بیان شده ... و با جزئی تغییر مورد قبول ابن سینا، غزالی و ابن رشد واقع شده است.

۱. وی در احصاء العلوم، علم زبان را به هفت بخش تقسیم می‌کند:

۱. علم الفاظ مفرد، ۲. علم الفاظ مرکب، ۳. علم قوانین الفاظ مفرد، ۴. علم قوانین الفاظ مرکب، ۵. علم قوانین درست نوشتن، ۶. علم قوانین درست خواندن.

۲. علم منطق را به هشت بخش تقسیم می‌کند و در آن از مقولات و قوانین معقولات و قوانین سنجش «قیاس» و قوانین برهان و گفتارهای جدلی سفسطه و قوانین خطابه و قوانین شعر سخن می‌گوید.

۳. علم تعالیم را به هفت بخش، یعنی علم عدد، علم هندسه، علم مناظر، علم نجوم، علم موسیقی، علم اثقال و علم حیل (که شامل جبر و مقابله و معماری و مهندسی و علم ساختن آلات نجوم و آینه‌ها و ظرفهای عجیب می‌شده است) تقسیم می‌کند.

۴. علم طبیعی را نیز به هفت بخش تقسیم می‌کنند شامل ۱. بحث در آنچه میان اجسام طبیعی مشترک است، ۲. بحث در اجسام بسیط و عناصر اجسام مرکب، ۳. بحث در پیدا شدن و نابود شدن (کون و فساد)، ۴. بحث در اعراض و انفعالات عناصر، ۵.

بحث در اجسام ترکیب یافته از عناصر، ۶. بحث در معادن، علم گیاهان، علم جانوران.

۵. علم الاهی یا مابعد الطّبیعه را نیز به سه بخش تقسیم می‌کند شامل: ۱. بحث در موجودات از لحاظ وجود، ۲. بحث در اصول و مبادی براهین، ۳. بحث در موجوداتی که جسم نیستند.

۶. علوم مدنی و فقه و کلام که شامل سیاست مدن و علوم مدنی و علم فقه و علم کلام بود.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۳۲۶

پس از نخستین کوششها، طبقه‌بندی علوم، توسط ابن سینا و جمعیّت اخوان الصفا و فخر رازی دنبال شد و سرانجام دقیقترین تقسیم‌بندی به همّت ابن خلدون صورت گرفت.

به‌نظر او علومی که در جهان اسلام تحصیل و تدریس می‌شود به قرار زیر است:

۱. علوم عقلی: شامل منطق و علوم طبیعی (طب و فلاحت).

۲. الهیات: شامل ساحری، طلسمات، علم اسرار حروف و علم کیمیا.

۳. علم مقادیر: شامل علم هندسه، حساب، موسیقی، علم نجوم.

۴. علوم نقلی: شامل علم قرآن و تفسیر، علم حدیث، علم کلام، علم فقه، علم تصوف، علم زبان عربی، مشتمل بر لغت نحو بیان و ادب.

البته علومی که در بالا- برشمردیم در همه مؤسسات فرهنگی قرون وسطا بطور منظم تدریس نمی‌شد، بلکه هریک از این رشته‌ها در سازمانهای رسمی یا خصوصی به اشخاص ذیعلاقه تدریس و از نسلی به نسل دیگر منتقل می‌شده است. به‌همین جهت باید هریک از آنها را جزئی، از حیات عقلی در جهان اسلامی بدانیم ...»

غیر از هیأت و نجوم که دانشمندان اسلامی در راه آن تلاش کرده‌اند، جغرافیا نیز موضوع تألیفات و تحقیقات متعددی از طرف صاحب‌نظران بوده است

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۴۰۱

سیر نزولی علم طب در ایران

چنانکه قبلاـ اشاره کردیم، علوم مختلف، مخصوصا علم طب، در عهد زکریای رازی و ابن سینا، کمابیش به مبانی علمی و تجربی نزدیک شده بود. بیمارستان جندی‌شاپور، بیمارستان عضد الدوله دیلمی و سایر بیمارستانها، به همت سلاطین و خلفا و مردم خیرخواه احداث گردید و یکی از مراکز تحقیق و مطالعه در رشته پزشکی بشمار می‌رفت.
در بیمارستانها، بیماران را برحسب نوع بیماری در بخشی مخصوص مداوا و معالجه می‌کردند. جراحی، امراض داخلی، چشم‌پزشکی، دام پزشکی و امراض زنانه و شکسته‌بندی از هم تفکیک شده بود. غیر از داروهای گیاهی، از ادویه شیمیایی، معجونها و شربتهای گوناگون برای معالجه بیماران استفاده می‌کردند. با حمله مغول و تیمور و محو آثار علمی و فرهنگی و فرار عده‌یی از دانشمندان، و بعدها با استقرار حکومت صفویّه و نفوذ و مداخله بعضی از روحانیون قشری، در کلیه شئوون سیاسی و علمی و فرهنگی، رکود کلی پیدا شد. و در قرون بعد، در اثر جنگهای مداوم فئودالی و نفوذ سیاستهای استعماری انگلستان و روسیه تزاری، و خیانت آگاهانه شهریاران بی‌کفایت قاجاریه، رشد طبیعی علم و دانش ممکن نگردید. اکنون اجمالا سیر پزشکی را از عهد صفویه به بعد مورد مطالعه قرار می‌دهیم.

پزشکی در ایران عهد صفویّه

«تاورنیه»، جهانگرد فرانسوی، می‌نویسد که «در ایران، علم طب به پایه فرنگستان پیشرفت نکرده است. وقتی طبیب، بیمار را می‌بیند اغلب چهار تخمه خنگ با بعضی نباتات تجویز می‌کند
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (تاریخ اجتماعی ایران)، ج۷، ص: ۴۰۲
که از دکان عطاری می‌گیرند و در خانه می‌جوشانند و به بیمار می‌دهند. معمولا بیماران را از خوردن نان منع می‌کنند و غذای ساده‌ای به او می‌دهند. اطبای ایران در هر مرضی، پرهیز و امساک را لازم می‌دانند. این کار، گاه مفید و در مواردی زیان‌بخش است. سپس می‌گوید که در ایران، بیمارستان خوب وجود ندارد. اگر کسی نتواند پزشک را به منزل خود بیاورد، ناچار او را سوار الاغی می‌کنند و دستمال و یا شالی دور گردنش می‌پیچند و او را نزد پزشک می‌برند. طبیب، نبض او را می‌گیرد و زبانش را معاینه می‌کند و بعد روی کاغذ کوچکی مسهل و منضجی برای او تجویز می‌کند ...»[۶۶]
در حدود قرن دهم هجری، مراقبت و نظارت در شغل طبابت برعهده یکی از دیوانیان، یعنی حکیم‌باشی، محول بود. نظارت عمومی بر شاغلین امر طبابت، از هر مقامی که بودند و بر سایر کارهای وابسته به طب از قبیل داروفروشی و نیشترسازی و نظایر آنها، به‌وسیله یک مرد غیرطبیب ملقّب به محتسب یا «بازرس کل» اعمال می‌شد.[۶۷]
دون ژوئن، یک جهانگرد خارجی می‌نویسد: «در مورد معالجه بیماران، ایرانیان نیز مانند دیگر ملل بیگانه از تجویز گیاهان و دستور پرهیز، استفاده می‌کنند. در مورد بیماریهای دشوار همچون گلودرد و سرماخوردگی شدید و امثال آن فصد می‌کنند، مردم بسیار خرافاتی هستند و به تفأل، سخت معتقدند و تصور می‌کنند که با دعا در مساجد می‌توانند تا حد بسیاری، نتایج و عوارض بیماری را تغییر بدهند ...»[۶۸]

در دوره قاجاریّه حاجی محمد کریمخان کرمانی، بابی از کتاب خود «مجمع الرسایل فارسی» را به فصد و کم کردن خون، اختصاص می‌دهد و می‌نویسد که این کار به پنج صورت امکان‌پذیرست: رگ زدن، حجامت کردن، زالو انداختن، گوش تیغ زدن و دیگری خون از بینی جاری کردن- در فصل اول می گوید: «بدانکه خون، قوام بدن و مرکب روح است و کم کردن آن، روا نیست مگر در وقت حاجت که طبیب حاذق بگوید، بعد ۲۸ شرط برای گرفتن یا کم کردن خون ذکر می کند که چند مورد آن را ذکر می کنیم: ۱. خون بسیار باشد، ۲. زمستان نباشد، ۳. اگر زن خون می گیرد آبستن نباشد، ۴. قولنج نداشته باشد، ۵. زیاد لاغر یا چاق نباشد، ۶. پیر و فرسوده نباشد، ۷. امتلای معده نداشته باشد، ۸. تا ۱۲ ساعت بعد از جماع، خون نگیرد، ۹. بعد از ماندن بسیار در حمّام حجامت نکند، ۱۰. پس از ناخوشی و لاغری نباشد، ۱۱. در فصل بهار باشد، ۱۲. در مناطق

بسیار گرم یا بسیار سرد نباشد، ۱۳. خون را یک مرتبه نگیرد بلکه کم‌کم بگیرد تا ضعف شدید یا غش عارض نشود، ۱۴. کمتر از ۱۴ سال را فصد نکند ...»[۶۹] در صفحات بعد به تفصیل از راه و رسم رگ زدن و طرز استفاده از نیشتر بحث می کند. و در مورد حجامت تأکید می کند که: «اول موضع را چرب کند و شاخ حجامت بگذارد و آرام‌آرام بمکد و خرده‌خرده شدیدتر بمکد و تیغ نزند تا عضو خوب قرمز شود ... بعد از حجامت، غذای شور نخورد. پیش از حجامت و بعد از آن از خوردن تخم مرغ اجتناب کند و حرکت و غضب و جماع، در آن روز نکند»[۷۰] نویسنده «زالو» را نیز بسیار مفید می‌داند و معتقد است در بعضی موارد انداختن زالو بر حجامت رجحان دارد.

دندان‌پزشکی در عهد قاجاریه

جالب‌ترین قسمت این کتاب، تعالیمی است که مؤلف راجع به کشیدن دندان می‌دهد: «... پیش از انداختن کلبتین به بیمار بگوید که قدری موم بر روی آن دندان بچسباند که اشتباها دندان دیگری را نکند ... سر علیل را میان دو پای خود گرفته دندان را بکند و اگر دندان سخت باشد، با چاقوی نازکی لثه را از استخوان جدا کند و کلبتین را تا می‌تواند به بن دندان اندازد ... سعی کند صدمه به سایر دندانها نزند و لب و زبان در میان کلبتین نیفتد ...»[۷۱]

نگاهی به اروپای قرن هیجدهم

فراموش نکنیم، که مردم اروپا، حتی در قرن هیجدهم میلادی از لحاظ زیست‌شناسی و آشنایی با وظائف الاعضا و داروشناسی و علم پزشکی، فرق زیادی با ملل کهنسال شرق نداشتند. به قول پیر روسو: «نگاهی به فهرست دفاتر عطاران و خواصّی که برای بعضی از مواد و گیاهان قایل بودند، دلیل روشنی بر این معناست» و فرق زیادی با مندرجات فرح‌نامه جمالی که قبلا از آن یاد کردیم ندارد:

«... گوگرد طلایی: مرتب‌کننده عادت ماهانه بانوان، معالج کبد، دوای سرفه، دافع

تب، علاج سردرد، معرّق، نوشدارو و یگانه دافع ماساریقا[۷۲] است.

خارخسک مقدس: مهوّع، ملیّن، مدر، معرّق، دافع بلغم، تریاق، مقّوی قلب، محرّک هضم، دافع خفقان، علاج امراض کبد،

مدر و مفید برای عادت ماهانه بانوان، ضدّ صرع، معالج ذات الجنب، دافع تب، ضد کرم، مقوی باه و مرهم انواع زخمهاست.
برای شاه‌تره یا داروی پیغمبران ... نیز خواصی ذکر می‌کند.
... و اینها همان ادویه‌ای است که مورد تمسخر ولتر قرار گرفت و در وصف پزشکی و پزشکان عصر خود گفت: دانشی که موضوع آن وارد کردن دوایی است که نمی‌شناسند در جسمی که اصلا از آن اطلاعی ندارند.»[۷۳]

پیشرفت سریع علم طب در قرن نوزدهم و بیستم

در اوایل قرن نوزدهم میلادی طریقه «هومئوپاتی» در اروپا معمول شد که افراط در درمان، و خوراندن مقدار زیادی دارو را، به بیمار، که روش معمولی اطبا بود تا حدی تخفیف داد.
در قرن نوزدهم پاستور نشان داد که بیماریها، ناشی از میکروبها هستند و «لیستر» طریقه‌یی برای ضدعفونی کردن یا پلشت‌زدایی معمول ساخت و درنتیجه مفاهیم عفونت و «بیماری» بر پایه‌های علمی استوار شد، و تعداد تلفات و مرگ‌ومیر نقصان یافت.
کارهای ر. کوخ و دیگران در باکتری‌شناسی راه تشخیص بیماریها را باز کرد و منجر به تهیه موادی، که در مقابل بعضی بیماریها، ایمنی و مصونیّت می‌دهد گردید.
کشفیّات طبی و پیشرفتهای علم طب در قرن هیجدهم و نوزدهم از حساب بیرون است و به درمان بیماریها کمک فراوان کرد.
اصلاح طرق مامایی و رعایت نکات بهداشتی مربوط به آن، تلفات آدمی را به اندازه‌یی فاحش، تقلیل داد.
کشف انسولین و هورمونهای دیگر، رادیوم، سولفامیدها و آنتی‌بیوتیک‌ها در قرن بیستم، اهمیتی زاید الوصف دارد. ترقیّات عظیم طب در این قرن منجر به ظهور رشته‌های

تخصّصی گردید و کارآموزی خاص در هریک از رشته‌ها را ضروری ساخته است.
علاوه بر آنچه گفتیم، بی‌حسی موضعی، روان‌پزشکی، پیشرفت وسیع رشته‌های مختلف جراحی، آشنائی با بیماریهای مناطق حارّه، و ترقی مامایی و دیگر پیروزیهای طبی به سلامت عمومی و رشد روزافزون جمعیّت، در جهان کمک فراوان کرده است [۷۴]

---

[۱] (۱). میراث ایران، علم ایرانی، ص ۴۵۲ به‌بعد.
[۲] (۱). همان کتاب، ص ۴۵۳.
[۳] (۱). رساله حنین بن اسحق درباره آثار جالینوس، به نقل از بیست گفتار ... مهدی محقق، از ص ۳۶۸ به‌بعد(به اختصار).
[۴] (۲). همان، ص ۳۸۵.
[۵] (۱). همان کتاب، از ص ۴۱۲ به بعد.
[۶] (۲). لغت‌نامه دهخدا، ابو سعد- اثبات، ص ۷۵۳.

[۷] (۱). پیر روسو، تاریخ علوم، ترجمه حسن صفاری، از ص ۵۲ به بعد.

[۸] (۲). همان کتاب، از ص ۵۲ تا ۵۴.

[۹] (۱). دکتر مهدی محقق، بیست گفتار در مباحث علمی و فلسفی ...، از ص ۱۵۹ به بعد.

[۱۰] (۲). دکتر مهدی محقق، بیست گفتار در مباحث علمی و فلسفی و کلامی و فرق اسلامی، رساله حنین بن اسحق درباره آثار جالینوس، ص ۳۶۷.

[۱۱] (۱). پیر روسو، تاریخ علوم، ترجمه حسن صفاری، ص ۴۹ به بعد.

[۱۲] (۲). Alcmean.

[۱۳] (۱). تاریخ علوم، پیر روسو، ترجمه حسن صفاری، ص ۱۱۸ به بعد.

[۱۴] (۱). تاریخ علوم، پیشین، ص ۹۰ و ۱۱۳.

[۱۵] (۲). نگاه کنید به کتاب الابنیه هروی، به تصحیح بهمنیار و کوشش اردکانی، از ص ۱ به بعد.

[۱۶] (۱). به نقل از مقدمه سیرة الفلسفیّه، به قلم دکتر مهدی محقق، ص ۹ به بعد.

[۱۷] (۲). تاریخ پزشکی ایران، اثر الگود، تلخیص از ص ۲۳۷.

[۱۸] (۱). همان کتاب، از ص ۲۴۸ به بعد.

[۱۹] (۲). همان کتاب، ص ۲۴۹.

[۲۰] (۱). همان کتاب، ص ۲۵۳.

[۲۱] (۲). دکتر مظاهری، زندگی مسلمانان در قرون وسطا، از ص ۲۵۶ به بعد.

[۲۲] (۱). تلخیص از کتاب تاریخ پزشکی در ایران، اثر الگود، ترجمه جاویدان، ص ۳۴۸ به بعد.

[۲۳] (۱). تاریخ پزشکی ایران، تألیف الگود، ترجمه جاویدان، ص ۲۱۶.

[۲۴] (۲). تف کردن، آب دهان.

[۲۵] (۳). اماله- تزریق.

[۲۶] (۱). ذخیره خوارزمشاهی، تألیف اسماعیل بن حسن الحسینی الجرجانی، جلد اول، به کوشش محمد تقی دانش‌پژوه و ایرج افشار، از صفحه ۴ به بعد.

[۲۷] (۲). آیین شهرداری، ص ۱۷۰ به بعد.

[۲۸] (۱). تلخیص از تاریخ پزشکی ایران، اثر الگود، ترجمه جاویدان، ص ۴۵۵ به بعد.

[۲۹] (۱). تلخیص از کتاب آیین شهرداری یا(معالم القربه)، ص ۱۵۵ به بعد.

[۳۰] (۲). همان کتاب، از ص ۱۷۱ به بعد.

[۳۱] (۱). شایسته است.

[۳۲] (۲). آیین شهرداری، از ص ۱۶۶ به بعد.

[۳۳] (۳). چابک.

[۳۴] (۱). میراث ایران- علم ایرانی، سیریل الگود، ترجمه احمد بیرشک، از ص ۴۷۳ به بعد.

[۳۵] (۱). میراث ایران- علم ایرانی، ص ۴۶۷ به بعد.

[۳۶] (۱). میراث ایران- علم ایرانی، پیشین، ص ۴۷۷ به بعد.

[۳۷] (۱). نگاه کنید به کتاب الابنیه هروی، به تصحیح بهمنیار و کوشش اردکانی، از ص ۱ به بعد.

[۳۸] (۱). مجله یادگار، سال پنجم، شماره ۶ و ۷، توجه ایرانیان به طب، نوشته تقی‌زاده، ص ۱۷.

[۳۹] (۲) تا(۵). فرخنامه جمالی، به اهتمام ایرج افشار، صفحات ۱۲، ۱۵، ۱۸، ۲۶، ۱۰۳، ۱۲۵، ۱۵۱، ۱۶۹، ۱۶۳، ۱۵۸.

[۴۰] (۲) تا(۵). فرخنامه جمالی، به اهتمام ایرج افشار، صفحات ۱۲، ۱۵، ۱۸، ۲۶، ۱۰۳، ۱۲۵، ۱۵۱، ۱۶۹، ۱۶۳، ۱۵۸.

[۴۱] (۲) تا(۵). فرخنامه جمالی، به اهتمام ایرج افشار، صفحات ۱۲، ۱۵، ۱۸، ۲۶، ۱۰۳، ۱۲۵، ۱۵۱، ۱۶۹، ۱۶۳، ۱۵۸.

[۴۲] (۲) تا(۵). فرخنامه جمالی، به اهتمام ایرج افشار، صفحات ۱۲، ۱۵، ۱۸، ۲۶، ۱۰۳، ۱۲۵، ۱۵۱، ۱۶۹، ۱۶۳، ۱۵۸.

[۴۳] (۱). همان کتاب، ص ۱۵۸.

[۴۴] (۲). بیماری

[۴۵] (۳). شدید

[۴۶] (۱). مأخوذ از فرهنگ فارسی معین

[۴۷] (۲). آیین شهرداری یا(معالم القربه)، پیشین، از ص ۱۰۹ به‌بعد.

[۴۸] (۳). روضهٔ الصفا، ج اول، ص م و ن، مقدمه.

[۴۹] (۱). دایرهٔ المعارف فارسی جلد دوم، پیشین، ص ۱۸۶۰- ۱۸۶۱

[۵۰] (۱). تاریخ مختصر علم طب، دکتر قاسم غنی، به نقل از مجله یادگار، سال اول، شماره ط، ص ۱۱ به بعد.

[۵۱] (۱). تاریخ مختصر علم طب، دکتر قاسم غنی، به نقل از مجله یادگار، سال اول شماره ۴، ص ۱۱ به بعد.

[۵۲] (۱). نقل و تلخیص از تتبعات دکتر قاسم غنی در مجله یادگار،(به مدیریت عباس اقبال آشتیانی)، سال اول، شماره ۹، از ص ۲۲ به بعد.

[۵۳] (۲). یک روز در میان، یک روز در میان آمدن تب، تب نوبه‌ای که یک روز در میان عارض شود.(فرهنگ معین).

[۵۴] (۱). ادوارد براون، به نقل از حاوی رازی، ص ۵۲ به بعد.

[۵۵] (۲). در پیرامون تاریخ بیهقی، به اهتمام سعید نفیسی، ج اول، ص ۲۳۱.

[۵۶] (۱). مقاله دکتر باستانی پاریزی، راجع به شاهنشاهی عضد الدوله، به نقل از راهنمای کتاب، سال سیزدهم، شماره ۳ و ۴، ص ۲۸۲.

[۵۷] (۲). پیشاب. بول

[۵۸] (۳). نظامی عروضی، چهار مقاله تصحیح محمد معین، ص ۱۰۶ به بعد.

[۵۹] (۱). کاه و گل

[۶۰] (۲). حیله‌گر و دانا

[۶۱] (۳). باعجله و شتاب

[۶۲] (۴). معلوم و روشن

[۶۳] (۱). پیه و گوشت.

[۶۴] (۲). غده‌یی است گلبول‌ساز.

[۶۵] (۳). همان کتاب، ص ۱۲۲ به‌بعد.

[۶۶] (۱). تاورنیه، سفرنامه، ص ۹۳۴.

[۶۷] (۲). میراث ایران. علم ایرانی، ص ۴۲۷ به بعد.

[۶۸] (۳). دون ژوئن ایرانی، ص ۷۵.

[۶۹] (۱). مجمع الرسایل فارسی، چاپخانه سعادت کرمان، ص ۱۷۲.

[۷۰] (۲). همان کتاب، ص ۱۹۰.

[۷۱] (۳). همان کتاب، ص ۱۹۵.

[۷۲] (۱). ماساریقا: روده‌بند(فرهنگ معین).

[۷۳] (۲). تاریخ علوم، پیشین، ص ۳۰۳.

[۷۴] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

جلد ۸

مشخصات کتاب

نام کتاب: کتب طبی انتزاعی(فارسی)

نویسنده: جمعی از نویسندگان

موضوع: مبانی طب- مفردات دارویی- بیماریها- داروسازی و صنعت- غذا شناسی- معدن شناسی- تاریخ پزشکی

زبان: فارسی

تعداد جلد: ۸

نوبت چاپ: اول

ملاحظات: این عنوان کتاب تشکیل شده از مجموع بحث های گوناگون طبی که از لابلای کتابهای دیگر توسط آقایان مجیدی نظامی و رحیمی ثابت استخراج و آماده شده و در این مجموعه قرار گرفته است ۰

[معجم البلدان (ترجمه)]

[پیشگفتار یاقوت

باب نخست در شکل زمین و کوه‌ها و دریاهایش و جز آن

خدای عزّ و جل می‌فرماید: [آیا زمین را گهواره شما ننهادیم و کوه‌ها را میخهای آن نکردیم (نباء ۷۸: ۶).] و نیز می‌گوید: [خداوند زمین را برای شما فرش کرد (نوح ۷۱: ۱۹)] [۱۴] مفسران گویند: «مقصود از فرش- بساط و گهواره- مهاد و آرامشگاه- رام بودن زمین، برای آدمی است.» گذشتگان در شکل زمین اختلاف داشتند، برخی آن را پهن به چهار سو خاور، باختر، جنوب، شمال می‌دانستند، و برخی آن را به شکل ترس- سپر و برخی آن را به صورت مائده- سفره، و برخی به صورت طبل- تنبک، و برخی به شکل نیم‌کره گنبدنما می‌شمردند که آسمان به گرد آن چسبیده است، و برخی گفتند: [زمین دراز همچون استوانه سنگی یا بشکل عمود است.] گروهی گویند: [زمین به سوی پایین بی‌نهایت و آسمان به سوی بالا بی‌نهایت است.] گروهی می‌گفتند: [آنچه از جنبش و روش ستارگان می‌بینیم، از جنبش زمین است نه جنبش فلک.] دیگران گویند:

[اجزای زمین یکدیگر را نگاه داشته‌اند.] گروهی گویند: [زمین در خلا بی‌نهایت است.] ارسطاطالیس گمان دارد که بیرون جهان آن اندازه جا بود که آسمان در آن جاگزین شده است. بسیاری گمان دارند که گردش فلک به گرد زمین، آن را درست در میان، نگاه داشته است.

متکلمان نیز با یکدیگر ناسازگارند:

هشام پسر حکم ۱] گمان دارد که در زیر زمین چیزی است که به سوی بالا گرایش دارد، مانند آتش و باد، و این، زمین را از فرو افتادن باز داشته است، خود آن تکیه‌گاه نمی‌خواهد چون گرایش طبع او به سوی بالا است نه پایین.

بو الهذیل ۲] پندارد که خداوند آن را بی‌ستون آویخته است. برخی نیز گویند: [زمین آمیزشی است از دو جسم سنگین و سبک، سبک به بالا گرایش دارد و سنگین به پایین. پس هر یک دیگری را از رفتن بدان سو باز می‌دارد.]

آنچه بیشترین ایشان برآنند، آنست که زمین گرد چون کره است، و در میان فلک مانند زرده در میان تخم جا دارد. نسیم

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‌۸، ص: ۱۴

گرد آن را فرا گرفته آن را از همه سو به جانب فلک می‌کشد و مردم بر روی زمین قرار دارند و آنان نیز دارای اجزای سبک و سنگین هستند. اجزای سبک را نسیم به جانب بالا و اجزای سنگین را زمین به سوی پایین می‌کشد، زیرا زمین همچون سنگ مغناطیس است و چیزهای روی آن را مانند آهن جذب می‌کند.

دیگری از بزرگانشان گفته است که زمین در میان فلک در جای پرگار است که از همه سو یکسان است و اجزای [۱۵] فلک، آن را از همه سو به خود می‌کشد، و چون نیرو از همه سو برابر است لذا زمین به طرف خاصی گرایش ندارد. جاذبه فلک مانند آهن‌ربا است و زمین را می‌کشد. بهترین رای به نظر من آن است که محمد پسر احمد خوارزمی می‌گوید [که زمین در وسط آسمانها است و معنی پایین در واقع همین میان است و زمین گرد است با اندک پست و بلندی کوه‌ها و دره‌های فرو رفته، و این مقدار ناهمواری، زمین را از گردی نیاندازد، زیرا کوه‌ها هر چند بلند باشند نسبت به بزرگی زمین ناچیزند چرا که مثلا اگر کره‌ای با قطر یک یا دو ذراع باشد و بر روی آن بلندئی به اندازه یک دانه ارزن یا پستی به همان اندازه باشد، آن را از صورت کرویت خارج نمی‌کند؟ اگر این پست و بلندی‌ها نبود آب دریاها به همه جا پخش می‌شد و از خشکی چیزی باقی نمی‌ماند، زیرا که هر چند آب و خاک در سنگین‌تر بودن از هوا همانندند ولی آب خود از خاک سبک‌تر است و از این رو است که خاک در آب ته‌نشین می‌گردد و آب در خاک فرو نمی‌رود مگر در خلال هوایی که در میان ذرات خاک باشد تا آب در آن فرو رود و هوا بیرون آید، مانند آنکه قطره باران از ابر فرود می‌آید. و چون زمین پستی و بلندی داشت آبها به پستیها سرازیر شد و دریاها پدید آمد و آنگاه دریاها و خشکی‌ها روی هم رفته یک کره شد که گرداگرد آن را از همه سو، هوا فرا گرفته است. سپس در پی برخورد بخشی از هوا به فلک قمر و کشیده شدن بر آن به سبب جنبش دورانی، گرم شد و آتشی محیط بر کره هوا پدید آمد، که هر چه به دو قطب نزدیک می‌شود کمتر است، زیرا که در آنجا حرکت کندتر است.

صورت آن را نیز در اینجا می‌بینیم:

فلک القمر فلک النار فلک الهوا فلک الهوا فلک الماء فلک الهوا فلک الهوا فلک النار فلک القمر المغرب المشرق نقشه ۱.

معجم البلدان، چ ع ۱، ص ۱۵.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‌۸، ص: ۱۵

بوریحان بیرونی می‌گوید: [خطی «معدل النهار» کره زمین را به صورت دائره‌ای به دو نیمه شمالی و جنوبی تقسیم می‌کند و «خط استوا» نامیده می‌شود. پس هر گاه دائره‌ای بزرگ بر روی زمین فرض کنیم که از قطب خط استوا بگذرد و هر یک از دو

نیمه را به دو نیمه کند، آنگاه چهار ربع خواهیم داشت یعنی دو ربع جنوبی و دو ربع [۱۶] شمالی.] و چنانکه گویند: [مساحت همه خشکی جهان از مقدار یکی از چهار ربع بیشتر نیست و آن را «ربع مسکون» خوانند که همچون جزیره از آب برآمده و دریاها گرد آن را فرا گرفته است. همه بیابانها، کوهها، رودها و جزیره‌های شناخته شده که در آنها آمد و شد هست، همگی در همین یک ربع جا دارد. و شهرها و دیه‌ها در میان آنها است. تازه تکه‌ای از این خشکی نیز در سمت قطب شمال به سبب سختی سرما و انباشتگی یخ، غیر مسکونی است.] مهندسان گویند: [هرگاه در ذهن خود چاهی در یک سوی زمین بکنیم به سوی دیگر خواهیم رسید، چنانکه اگر در پوشنگ بکنیم از چین سر به در آوریم.] گویند: [مردم بر روی زمین همچون مورچه بر تخم‌مرغ باشند.] ایشان برای اثبات دیدگاه خویش دلیلهائی آورند، که برخی اثباتی و برخی دیگر اقناعی است و این بعید نیست که زمین برای کسی که بر روی آنست فرش باشد و برای کسی که در زیر است پوشش باشد.

درباره اندازه مساحت زمین نیز اختلاف است محمد پسر موسی خوارزمی صاحب «زیج» گفته است که مساحت زمین نه هزار فرسنگ است. که بخش آباد آن یک ششم آن است و باقی ناآباد می‌باشد، و ساختمان و گیاه و حیوان ندارد. دریاها و بیابانهائی که در میان آبادیها است همه آبادی به شمار رفته است.

بوریحان گوید: [درازای قطر زمین دو هزار و یکصد و شصت و سه فرسنگ و دو سوم فرسنگ است. و محیط آن شش هزار و هشتصد فرسنگ است. و بنا بر این مساحت سطح زمین چهارده میلیون و هفتصد و چهل و چهار هزار و دویست و چهل و دو فرسنگ و یک پنجم فرسنگ است.] عمر پسر گیلان می‌پنداشت همه جهان بیست و هفت هزار فرسنگ است، کشور سودان دوازده هزار فرسنگ، کشور روم هشت هزار فرسنگ، کشور فارس سه هزار فرسنگ و عربستان چهار هزار فرسنگ است.

از اردشیر نقل است که گفت: [زمین چهار بخش است: یکی سرزمین ترکستان که در میان باختر هند تا خاور روم است، بخش دیگر «مغرب» است که در میان باختر روم تا قبط و بربر می‌باشد، دیگر سرزمین سودان است که در میان بربر تا هند است و، بخش دیگر همین سرزمین فارس است که در میان رود بلخ [۱۷] و مرز آذربایجان و ارمنستان ایران از یکسو و از رود فرات و سپس بیابان عربستان تا عمان و مکران و سپس تا کابل و طخارستان می‌باشد.]

دروثیوس (دورینوس)[۳] گفته است: [زمین بیست و پنج هزار فرسنگ است. ترکستان و چین دوازده هزار فرسنگ، روم پنج هزار فرسنگ، بابل یکهزار فرسنگ است.] گویند: [بطلمیوس نگارنده مجسطی «حران» را اندازه گرفت و چنین پنداشت که بلندترین نقطه زمین است و بلندی آن را با عددی مشخص نمود، سپس یک کوه از کوهستان آمد را اندازه گرفت و دوباره بازگشت و فاصله میان دو جای نخستین و دومین اندازه‌گیری را بر روی زمین اندازه گرفت و آن را شصت و شش میل یافت. سپس آن را در پیرامون فلک ضرب کرد که سیصد و شصت ۴] درجه است و نتیجه بیست و چهار هزار میل بود که می‌شود هشت هزار فرسنگ آنگاه نتیجه گرفت که محیط زمین هشت هزار فرسنگ است.]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۱۶

بجز بطلمیوس نیز یکی از صاحب نظران گفته است: [زمین با خط استوا که از خاور به باختر کشیده شود، به دو نیم تقسیم می‌شود و این درازترین خط در کره زمین است چنانکه منطقه البروج درازترین خط در فلک است. عرض زمین نیز از قطب جنوب است که «سهیل» به دور آن می گردد تا قطب شمال که «بنات نعش»[۵] به دور آن می‌چرخد. پس گردای زمین سیصد و شصت درجه است و هر درجه در خط استوا بیست و پنج فرسنگ است. پس همه آن نه هزار فرسنگ بود. میان خط استوا و هر یک از دو قطب نود درجه باشد و گردای عرض زمین نیز همان اندازه است، زیرا که آبادانی در کره زمین میان خط استوا و بیست و چهار درجه از هر طرف است و باقی کره را آب دریا فرا گرفته است. همه مخلوقات در ربع شمالی جا دارند و ربع

جنوبی بی‌آبادی است و در نیمه دیگر که پائین خط استوا است کسی زیست نمی‌کند. دو ربع آشکار زمین به چهارده اقلیم بخش شده است که هفت اقلیم آن آباد و هفت اقلیم دیگر به سبب گرمای سخت ناآباد باشد.] دیگری گوید: [آبادی در سمت شمال زمین بیش از جنوب آن است ، گویند [در شمال چهار هزار شهر است و اینکه هر نیمه از زمین دو ربع است، دو ربع شمالی آباد است و از عراق تا جزیره و شام و مصر و روم و فرنگ و رومیه و سوس و جزیره «سعادات»، و این ربع شمال باختری است، و از عراق تا اهواز و کوهستان [۱۸] و خراسان و تبت تا به چین و «واق واق» و این ربع شمال خاوری است، و همچنان نیمه جنوبی دو ربع است، جنوب خاوری کشور حبشه و زنگبار و نوبه، و جنوب باختری که هیچکس در تاریخ بدان گام ننهاده است که هم مرز با سودان است که ایشان هم مرز با بربرند مانند کوکو و امثال آن.]

دیگران گفته‌اند: [بطلمیوس پادشاه یونان- که گمان می‌کنم کسی جز نگارنده مجسطی باشد، که نه شاه بود و نه در روزگار بطالسه، بلکه پس از ایشان می‌زیست- گروهی از دانشمندان و منجمان را برای شناخت کشورها فرستاد و ایشان با دقت و تحقیق از دانشمندان آن کشورها و همسایگان و هم‌مرزهای ایشان آگاهی‌ها فراهم کرده و بازگشته و گفتند: ویرانه است، نه شهر دارد و نه آبادی، این ربع را «محترق- سوخته ۶]» یا ربع ویران می‌نامند. چون بطلمیوس خواست از اندازه بزرگی زمین و آبادی و ویرانی آن آگاه شود، آن را از برآمدن آفتاب تا فرو شدن آن یک روز و یک شب بررسی کرد و محاسبه نمود سپس آن را بر بیست و چهار جزء ساعت پانزده بخشی [هر بخش چهار دقیقه تقسیم نمود. آنگاه ۲۴ را در ۱۵ ضرب کرد و ۳۶۰ جزء (- درجه) را به دست آورد، سپس خواست بداند که هر درجه چند میل است، و این را از بررسی کسوف ماه و خورشید[۷] به دست آورد، بدین سان که فاصله مکانی میان دو شهر را اندازه گرفت، و فاصله زمانی دیده شدن کسوف در هر یک را حساب نمود، و با تقسیم مکان بر زمان دانست که هر درجه هفتاد و پنج میل راه است، آنگاه با ضرب ۷۵ میل در ۳۶۰ درجه بروج دانست که دور کره زمین بیست و هفت هزار میل است. لذا گفت زمین گرد و در هوا معلق است و در هر دور بیست و هفت هزار میل می‌پیماید. سپس به اندازه‌گیری آبادیها پرداخت و از نخستین جزیره آباد در مغرب دریای سبز تا دورترین نقطه چین را بررسی کرده دید؛ هر آن گاه که خورشید در جزیره‌های یاد شده برمی‌آید در چین فرو می‌شود و هر گاه در آن جزیره‌ها فرو می‌شود، در چین برمی‌آید، پس میان این دو، نیمی از گردی زمین است و این خود سیزده هزار و پانصد میل درازی آبادی است، پس به اندازه‌گیری پهنا پرداخت که از جنوب تا شمال

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۱۷

است یعنی از خط استوا، جائی که شب [۱۹] و روزش برابر است [به سوی شمال در جائی که روز][۸] تابستانش بیست ساعت و شب چهار ساعت است، و در زمستان عکس آن است یعنی شب بیست ساعت و روز چهار ساعت است. او می گوید برابری روز و شب در جزیره‌ای میان هند و حبشه است که در سمت جنوب «یمن» است، پس عرض جغرافیائی ربع مسکونی شصت جزء (- درجه) یعنی چهار هزار و پانصد میل است. پس چون یک ششم را در نصف که از خط استوا به دست آمد ضرب کنیم معلوم می‌شود که همه آبادی‌های شناخته شده زمین یک ششم همه آنست.]

گروه دیگر نیز در وسعت زمین اختلاف دارند و چنین گویند که مکحول ۹] گفته است: [از آغاز آبادی زمین تا پایان آن پانصد سال راه است که به اندازه دویست سال آن را دریاها فرا گرفته است و دویست دیگر ناآباد است و کسی در آن نیست، هشتاد سال از این مقدار، از آن یاجوج و ماجوج است و بیست سال دیگر آن از آن سایر مردمان است.] از قتاده روایت است که گفت: [دنیا بیست و چهار هزار فرسنگ است، کشور سودان دوازده هزار فرسنگ، کشور ایران سه هزار فرسنگ کشور روم هشت هزار فرسنگ، و تازیان هزار فرسنگ آن را دارند.] روایتی دیگر نیز از بطلمیوس است که گویند:

[او انـدازه زمین و پیرامون آن را به تخمین از مجسـطی بیرون آورده و گفت گردی زمین یکصـد و هشت هزار اسـطادیون ۱۰] است و هر اسطادیون چهارصد ذراع مساحت دارد و این برابر بیست و چهار هزار میل است که هشت هزار فرسنگ می‌باشد، و همه کوه‌هـا، دریاهـا، بیشه‌ها و مردابها را در بر می‌گیرد.] او می‌گویـد: [ضـخامت زمین که قطر آنست هفت هزار و ششـصد و سی میل است که دو هزار و پانصد و چهل فرسـنگ و دو سوم فرسـنگ می‌باشد.] نیز می‌گوید: [کلّ سطح زمین یکصد و سی و دو میلیون و ششصد هزار میل می‌باشد که دویست و هشتاد و هشت هزار فرسنگ است.]

درباره تعـداد زمین‌ها نیز اختلاف دارنـد. خدای تعالی می‌فرماید: [خداوند هفت [۲۰] آسـمان و همانند آن زمین آفریده است (طلاق: ۶۵: ۱۲) احتمـال داده می‌شود این همانـنـدی از لحاظ عـدد و طبقات آنها باشـد زیرا که در روایت است که هر یک از آنهـا بر روی دیگری اسـت و ضـخامت هر طبقـه زمیـن پانصـد سـال راه است. در برخی اخبـار برای هر طبقه زمین ساکنـانی با صفتها و قیافه‌های شگفت‌آور، و برای هر زمین نامی ویژه و برای هر آسمان نیز نامی ویژه آورده شده است.

عطا بن یسار در تفسیر آیت [خداونـد هفت آسـمان و همانـنـد آن زمین آفرید] گفته است: [در هر یک از آن زمینها یک آدم مانند آدم شـما و یک نوح همانند نوح شـما و ابراهیمی همچون ابراهیم شـما هست.] گذشـتگان می‌گفتند: [هفت زمین پهلوی یکدیگرند پس همین هفت اقلیم طبقه نامیده شده است و معتزله مسـلمان نیز همین را می‌پسـندند.] برخی نیز گویند [مقصود از هفت زمین، پستی و بلندیهائی همچون پلکان است.]

درباره دریاها و رودخانه‌ها نیز اختلاف دارند. مسـلمانان روایت کنند که خداوند دریاها را شور و تلخ آفریده و آب شـیرین را از آسمان فرود می‌آورد چنانکه گوید: [از آسمان آب به اندازه فرود آورده در زمین ساکن می‌کنیم (مؤمنون:

۲۳: ۱۸).] پس همه آبهای شـیرین چاهها و رودها از آنجا باشد. و چون رستخیز نزدیک شود خداوند فرشته‌ای را می‌فرستد که طشتی همراه دارد و او آن آبهـا را گرد آورده به بهشت بـاز می‌گردانـد.] اهل کتاب می‌گوینـد [چهار رود از بهشت سرچشـمه دارد، فرات، سیحون، جیحون، دجله اینان گویند: [بهشت در خاور زمین باشد.]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۱۸

بهترین توضیح درباره چگونگی دریاها در ربع مسکون آنست که از بوریحان بیرونی به من رسیده است. او می‌گوید:

[دریـائی کـه در بـاختر آبـادی زمین در کرانه طنجه و آنـدلس است، دریـای محیـط خوانـده می‌شـود که یونانیـان «اوقیـانوس» می‌گوینـد و به عمق آن نتوان رسـید و تنهـا نزدیـک کرانه‌هـایش را می‌توان پیمود. این دریـا به سوی شـمال در کنار سـرزمین صقلبیـان امتـداد دارد و یک خلیـج بزرگ در شـمال صـقلبیان از آن جـدا شـده، تا به نزدیک خاک بلغارها و سـرزمین اسـلام می‌رسد، که دریای ورنک ۱۱] خوانده می‌شود، که نام مردمی است که بر کرانه آن زندگی می‌کنند. سـپس از پشت ایشان به سوی خـاور امتـداد یـافته و میـان ساحل این دریا و دورترین کشور ترکان، سرزمین‌ها و کوههائی ناشـناخته و ناآباد و ناپیموده هست.]

دنباله دریای محیط باختری از طنجه به سوی جنوب نیز کشـیده می‌شود و در جنوب سـرزمین سیاهان باختری به پشت کوههای معروف به «قمر» که سرچشمه‌های «نیل» مصر در آن است می‌پیچد و گردابهائی دارد که کشتی از آن نمی‌رهد.

ساحـل دریـای محیـط خـاوری در پشت دورترین سـرزمینهای چین نیز ناپیموده است و خلیجی نیز از آن جـدا می‌شود که خود دریـائی است و در هر نقطه به نـام سـرزمین کرانه آن نامیـده شـود، پس نخست دریـای چین و سـپس هنـد است و خلیـج‌هـائی بزرگ از آن جـدا شود که هر یک [۲۱] دریائی جـدا نامیده شود، مانند دریای فارس و بصره، که در ناحیه خاور آنجا «تیز» و «مکران» است و در باختر آنجا و روبرویش بنـدر عمان است، و چون از آن بگـذری سـرزمین «شـحر» باشـد، که از آنجا کندر

آرنـد و به عـدن می‌رسـد. در اینجـا دو خلیـج بزرگ از آن جـدا می‌شود یکی به نـام «قلزم» شـناخته شـده که به دور سـرزمین عربسـتان می‌پیچـد و آن را به شـکل جزیره درمی‌آرد، و حبشه در کنار آن روبروی یمن است و به هر دو نسبت داده می‌شود، پس جنـوب آن را دریـای حبشـه و شـمال آن را دریـای یمـن می‌خواننـد. و همـه آن دریـای قلزم است. و از آن رو آن را قلزم خوانند که شـهری بدین نام در پایانه آن در کرانه سـرزمین شام است که کرانه نوردان از سـرزمین شام به سرزمین «بجه» از آن گذرنـد. خلیـج دیگر یـاد شـده به دریـای بربر معروف است که از عـدن تـا کرانه زنگبـار کشـیده شـده است و کشـتی از آنجا نمی‌توانـد عبور کنـد زیرا بسـیار پر خطر است. و پس از آن به دریای اوقیانوس باختری می‌رسد. در بخشـهای خاوری این دریا جزیره‌های «رانج» سپس «دیجات» و «قمیر» سـپس جزیره‌های زنگیان است. یکی از بزرگترین آنها جزیره معروف به سـرندیب است که در هندی آن را «سـنکادیب» خوانند، و همه گونه یاقوت‌ها از آنجا بدست می‌آید، سرب و قلع و سربزه و کافور نیز از آنجا آرند.

در میان ربع آباد در سرزمین صقلبیان و روسها دریائی است که یونانیان «بنطس» می‌نامند و نزد ما به نام بندری که در کنار آن است دریای «طرابزنـده» خوانده شود، و یک خلیج از آن جدا می‌شود که بر دیواره قسـطنطینیه می گذرد و کم‌کم تنگ شود تا به دریای شام رسد، که کرانه جنوبی آن از مغرب تا اسـکندریه و مصـر کشیده است. و روبروی آن در شمال، «آندلس» و روم است و در کرانه آنـدلس از یـک تنگه به دریـای محیـط رسـد. این تنگه در کتابهـا به نـام آب راهه «هیرقلس» خوانـده شـده و اکنون «زقـاق- تنگه» خوانـده شود که از آنجـا آب به دریـای محیـط می‌رود[۱۲]. و در آن جزیره‌هـائی نـامبردار چون قـبرس، سامس، رودس، سیسیل (صقلیه) و مانند آن هست.

نزدیک طبرستان نیز دریائی است که بندر گرگان و شهر «آبسکون» در کنار آن است و دریا بنام آن شناخته شود، سپس

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‌۸، ص: ۱۹

به سوی طبرستان و دیلم و شروان و باب الابواب (دربند) و بخش «لان» سپس خزر، سپس رود «اتل» که بدین دریا ریزد، سپس به سـرزمین غزهـا می‌رسـد و از آنجـا به آبسـکون باز می گردد. گاهی این دریا را به نام هر سـرزمین در کرانه‌اش خواننـد ولی شهرت آن [۲۲] نزد گذشتگان گرگان است و بطلمیوس آن را دریای «ارقانیا» می‌خواند و به هیچ دریا پیوند ندارد.

دیگر آبهـا که در گوشه و کنـار جهـان گرد آمـده، مردابهـائی است که گـاه نیز دریـاچه خوانـده شود ماننـد دریـاچه «افامیه»، «طبریه»، «زغر» در سرزمین شام و دریاچه خوارزم و آبسکون نزدیک «برسخان».

در نقشه زیرین چیزهائی نزدیک به آنچه گفتم دیده می‌شود.

نقشه ۲. معجم البلدان، چ ع ۱، ص ۲۲، شبیه نقشه تفهیم بیرونی، ص ۱۶۹ با اختلاف.

درباره سـبب شوری آب دریا نیز اختلاف است، گروهی گویند: [چون مکث آن به درازا کشـیده و آفتاب گرم بر آن تابیده و هوا اجزای لطیف آن را به خود کشانیده است تلخ و شور شده است. غلظت آب دریا نیز از آن است که زمین مقداری از زلال آن را مکیـده و دریا باقیمانـده آنست.] دیگران گفته‌انـد که [رگه‌هائی در دریاها هست که آب دریا را به تلخی و شوری تغییر می‌دهد و برخی دیگر می‌پندارند که آب حل کننده است و از این رو مزه هر آب، از خاک زمینه آن است.]

درباره کوهها نیز اختلاف کرده‌انـد. خداونـد متعال می‌فرماید: [وَ أَلْقی فِی الْأَرْضِ رَواسِیَ أَنْ تَمِیدَ بِکُمْ کوه‌ها را در زمین نهاد تا اضـطراب و لرزش را از شما برگیرد (نحل: ۱۶: ۱۵ و لقمان: ۳۱: ۱۰)] و نیز گوید: [أَ لَمْ نَجْعَلِ الْأَرْضَ مِهاداً وَ الْجِبالَ أَوْتاداً- آیا زمین را گهواره آسایش نساختیم؟ و کوهها را میخهای آن نکردیم؟ (نباء: ۷۸: ۶، ۷).] از برخی یونانیان نقل است که [زمین در آغاز کوچک و لرزان بود و با گذشت روزگار بر کثافت آن افزوده و سنگین‌تر شده است.]

این نظر را قرآن نیز تأیید می‌نماید که [زمین با کمک کوهها از لرزش بماند. و برخی گمان دارند که کوهها استخوان و پیهای زمین هستند.]

نقشه ۳. معجم البلدان، چ ع ۱، ص ۲۷.

درباره آنچه در زیر زمین هست نیز اختلاف دارند، برخی از گذشتگان می‌گفتند که: [آب گرد زمین را فرا گرفته، باد گرد آب را، آتش گردباد را، آسمان یکم گرد آتش را و آسمان دوم و سوم و همچنین تا هفتم، سپس بالای آنها فلک بزرگ باشد که مستقیم است، سپس بالای آنها جهان نفس و بالای نفس جهان خرد (عقل) و بالای جهان خرد خداوند می‌باشد و بالای آن چیزی نبود.] بنا بر این ترتیب، آسمان هم در زیر زمین و هم بالای آن است. در اخبار داستان‌سرایان مسلمان چیزهای شگفت‌انگیز آمده است که خردگرایان را دلزده سازد، یکی از آنها را که خود آن را باور ندارم در اینجا می‌آورم: روایت کردند که [خداوند زمین را همچون کشتی لرزان آفریده بود، پس ملکی را به زیر زمین فرستاد تا سنگی را بر دوش گرفت و دو دست خود را بیرون داد که یکی در خاور آن و دیگری در باختر آن بود، سپس زمین‌های [۲۳] هفتگانه را گرفته به یکدیگر فشرد تا آرام گرفت، و چون ملک جای پا نداشت، خدا یک گاو از بهشت بیاورد که چهل هزار شاخ و چهل هزار پا داشت، پس دو پای ملک را بر پشت گاو نهاد، ولی پای او به پشت گاو نرسید، پس یاقوتی سبز را از بهشت فرستاد که چند

هزار سال راه ضخامت آن بود، و چون آن را بر پشت گاو نهاد دو پای ملک به پشت گاو برسید. شاخهای این گاو از اطراف زمین بیرون و به گونه درهم شده به زیر عرش است. بینی گاو در دو سوراخ آن سنگ در زیر دریا است. آن گاو در هر روز دو بار نفس می‌کشد، پس هر گاه نفس را به درون کشد دریاها مدّ شود و چون نفس را بیرون دهد جزر شود. و چون پاهای گاو جائی نداشت خداوند کمکمی (- پشته و تپه) به ضخامت هفت آسمان و هفت زمین بیافرید و پاهای گاو را بر آن استوار داشت، و چون خود کمکم جایگاهی نداشت، خداوند یک نهنگ به نام «بلهوت» بیافرید و کمکم را بر وبر آن نهنگ نهاد، وبر بال ماهی است که در میان پشت او باشد، خود آن نهنگ نیز بر روی هوای مرده با زنجیری به کلفتی آسمان و زمین به عرش بسته است.] گویند روزی ابلیس به نزد آن نهنگ رفته گفت: [خدا چیزی از تو بزرگتر نیافرید، چرا جهان را نمی‌جنبانی؟ پس چون خواست بجنبد خداوند پشه‌ای را بر چشم او چیره کرد و او را مشغول بداشت.] دیگری پندارد که [خداوند ماهی «شبطه» را به نزد او فرستاد، پس نهنگ به شبطه خیره شده از بیم نمی‌جنبد.] گویند: [خداوند از آن یاقوت که در پشت گاو نهاد کوه قاف را رویانید، که دیواری به گرد جهان از یاقوت سبز فام است.] گویند [سبزی آسمان از آن است نیز گویند: [فاصله آن از سقف آسمان تنها به اندازه قامت یک مرد است. او سر و صورت و زبان دارد.] گویند [خدا از کوه قاف، دیگر کوهها را آفرید و آنها را مانند رگها، برای درختان، میخهای زمین ساخت، هر گاه که خداوند بخواهد شهری را بلرزاند، به آن ملک وحی می‌کند که فلان شهر را بلرزان! آن ملک ریشه‌ای را که زیر آن شهر است می‌جنباند و اگر بخواهد واژگون کند آن ریشه را می‌پیچد و شهر واژگون می‌گردد.]

وهب بن منبه می‌پندارد که [آن گاو و نهنگ، فاضلاب زمین را می‌نوشند و رستخیز آنگاه است که شکم آنها پر شود.] دیگران گویند: [زمین بر آب است، آب بر سنگ، سنگ بر پشت گاو، گاو بر [۲۴] کمکم (پشته‌ای از شن چسبان) است، کمکم بر پشت نهنگ، نهنگ بر هوای عقیم (مرده)، این هوا بر پرده تاریکی، تاریکی بر ثری و این ثری پایان دانش آدمی است که کسی جز خدا نداند در پشت آن چه باشد. او را است پادشاهی آسمان و زمین و هر چه میان آنها و زیر ثری باشد

(طه: ۲۰: ۶).]

این بنده کوچک خدا نگارنده کتاب (یاقوت) اندکی از بسیار گفته‌ها در این باره یاد کردم. سخنان گوناگون از این دست پایان ندارد و دانش پژوه را آرامش‌بخش و خرد را پاسخگو نیست. اینها را داستان سرایان، برای ترسانیدن مردم ساخته‌اند و مدرکی عقلی یا نقلی ندارد، جز آنچه ابو هریره از پیامبر (ص) آورده و من آن را در زیر می‌آورم: [حنبل پسر عبد الله پسر فرج پسر سعاده بوعلی مکبّر بغدادی، از ابو القاسم هبهٔ الله پسر حصین، از بوعلی حسن پسر علی پسر محمد پسر مذهّب، از بوبکر احمد پسر جعفر پسر حمدان پسر مالك قطیعی که به سال ۳۶۶ روایت کرده است از بو عبد الرحمن عبد الله پسر احمد پسر محمد پسر حنبل، از پدرش نقل کرد که شریح از حکم بن عبد الملك، از قتاده، از حسن، از ابو هریره نقل کرد که [روزی ما نزد پیامبر (ص) بودیم که ابری بالای سر ما پدید آمد،] رسول خدا (ص) فرمود: [آیا می‌دانید این که در بالای سر شماست چیست؟ گفتیم: خدا و پیامبرش داناترند فرمود: این عنان (- ابر آسمان) و سقّای زمین است، آن را برای بندگانی می‌فرستد که سپاس او را ندارند و خدایش نیز نمی‌خوانند. آیا می‌دانید این که در بالای سر شماست چیست؟

گفتیم: خدا و پیامبرش بهتر می‌دانند! گفت: رقیع (- پینه آسمان) است، موجی نگاه داشته شده و سقفی محافظت شده است، آیا می‌دانید چقدر از شما دور است؟ گفتیم: خدا و پیامبرش بهتر می‌دانند! فرمود: پانصد سال راه، سپس فرمود: آیا

می‌دانید بر بالای آن چیست؟ گفتیم: خدا و پیامبرش بهتر می‌دانند. فرمود: آسمانی دیگر. آیا می‌دانید چقدر از آن ۱۳] بدور است؟ گفتیم: خدا و پیامبرش داناترند. فرمود: پانصد سال راه و همچنان هفت آسمان را برشمرد، سپس فرمود: آیا می‌دانید در بالای آنها چیست؟ گفتیم: خدا و پیامبرش داناترند. فرمود: عرش است. آیا می‌دانید از آسمان هفتم ۱۴] چقدر بدور است؟ گفتیم: خدا و پیامبرش [۲۵] داناترند. فرمود: پانصد سال راه. سپس پرسیدند: آیا می‌دانید این که در زیر پای ماست چیست؟ گفتیم: خدا و پیامبرش داناترند. فرمود: زمین است و آیا می‌دانید زیر آن چیست؟ گفتیم: خدا و پیامبرش داناترند. فرمود: زمینی دیگر. آیا می‌دانید چقدر از شما دور است؟ گفتیم: خدا و پیامبرش داناترند، فرمود: هفتصد سال راه و همچنان تا هفت زمین برشمرد، سپس فرمود: به خدا سوگند اگر کسی را از اینجا با طناب بیاویزیم تا به هفتمین زمین پائین رود تازه به خدا خواهد رسید، او است آغاز، انجام، آشکار، پنهان. او همه چیز را می‌داند (حدید: ۵۷: ۳)] من (یاقوت) گویم: این حدیث صحیح را بو عیسا محمد پسر عیسا پسر سوره ترمذی، از عبد پسر حمید، از یونس، از شیبان پسر عبد الرحمن، از قتاده، از حسن بصری از بو هریره آورده است هر چند لفظ این حدیث در روایتها گوناگون است ولی معنی همه یکی است.

باب دوم در هفت اقلیم، شناخت واژه آن و اختلاف اقلیم‌ها

اشاره

نخست سخنی می‌آورم که زمینه‌ای باشد برای آنچه پس از این خواهم گفت و بهترین و کوتاه‌ترین بیان آنست که من شنیده‌ام، گویند: درازی خط دور زمین با اندازه اصطلاحی ایشان یکصد میلیون و ششصد هزار میل است که هر میل چهار هزار ذراع و هر ذراع بیست و چهار انگشت و هر سه میل یک فرسنگ است. سه چهارم همه زمین در زیر آب، و از یک

چهـارم بیرون از آب تنهـا یـک سوم و یـک سوم یـک دهم آن آبـاد است و باقیمانـده بیابـان است و همین بخش آبـاد از ربع چهارم سی و سه میلیون و یکصد و پنجاه هزار میل مساحت دارد و در میان خط استوا تا قطب شمال قرار گرفته و به هفت اقلیم تقسیم می‌شود و اختلاف در چگونگی آن را خواهیم گفت. درباره این که آیا این هفت اقلیم، در شمال و جنوب قرار دارند و یا تنها در شمالند اختلاف است.

هرمس گوید: هفت اقلیم در جنوب و هفت اقلیم در شـمال هست، ولی دیگران می‌گویند این سخن پذیرفتنی نیست زیرا دلیلی برای آن وجود ندارد، و هفت اقلیم همه در شمال است [۲۶] زیرا که آبادانی بیشتر در شمال است و در جنوب کمتر است و از این رو شمال را تقسیم کرده‌اند، نه جنوب را.

درباره ریشه شناسـی اقلیم گفته‌انـد: [واژه‌ای تازی و مفرد است و جمع آن اقالیم است مانند اخریط و اخاریط، و آن نام گیاهی است. گویـا از آن رو یک بخش را اقلیم خوانـده‌انـد که از باقی قلم شـده است و «قلم» در عربی به معنی جـدائی است چنانکه گویند: «قلمت ظفری- ناخن خود را گرفتم» و از آن رو خامه را نیز قلم گفته‌اند که پی در پی سر آن را می‌تراشند و هر چه را پی در پی ببرند قلم کرده‌اند.

ابو ریحان بیرونی می‌گویـد: به گفته ابو الفضل هراتی در «مـدخل صاحبی»[۱۵] اقلیم به معنی میـل (- انحراف) است و مراد از آن شاید منطقه‌هائی باشد که در اطراف و بیرون از معدّل النهار است. و نیز گوید: به گفته حمزه ۱۶] پسر حسن اصفهانی، کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۲۴

که خود لغت‌شـناس نـامبردار است. لفظ اقلیم ۱۷] در زبـان «جرامقه»، مردم سـاکن شـام و جزیره، به معنی رسـتاق است. ایشان کشور خود را بـدان بخشبندی کنند، چنانکه مردم یمن آنجا را به چند «مخلاف» و دیگران کشور را به چند خوره (- کوره) و تسوج (- طسوج). نیز بیرونی گویـد: به گفته بو حـاتم رازی در کتاب «الزینه»[۱۸] اقلیم به معنی نصـیب و از ریشه قلم است بر وزن افعیـل، چه در بـازی قمار «انصـبا» بر روی هر قلمه تیر نامی می‌نوشـتند، چنانکه خـدا گویـد: [قلمهای خود پرتاب کننـد تا دانسـته آیـد، کـدامین‌شان مریم را نگاهـداری کند (آل عمران ۳: ۴۴)] نیز حمزه اصـفهانی گویـد: [زمین کروی شـکل است، بخش آباد آن از یک چهارم آن کمتر است و این ربع مسـکون به دو بخش خشـکی و دریا در هفت منطقه تقسیم شود که هر منطقه را به زبان فارسـی «گشخر» می‌خوانند و تازیان به جای گشخر واژه‌ای از سریانیان به عاریت گرفته‌اند که «اقلیم» است، و اقلیم همان روستا باشد.] پس این گفتار برای ریشه‌شناسی اقلیم بسنده است.

چهار معنی برای اقلیم: در میان ملتها با چهار گونه معنی برای اقلیم برخورد می‌شود:

نخست: اصـطلاح توده مردم. کـاربرد همیشـگی مردم چنان است که هر بخشـی را که دارای چنـد شـهر یا دیه باشـد یک اقلیم خوانند، همچون چین، خراسان، عراق، شام، مصر، افریقیه، و مانند آنها. و بنا بر این اقلیمها بسیار و بی‌شمار باشد.

دوم: اصـطلاح ویژه مردم آنـدلس، ایشـان هر دیـه بزرگ پرجمعیـت را اقلیم خواننـد. و شایـد [۲۷] ایـن اصـطلاح، جز در بین ویژگان ایشان به کار نرود و این بدان ماند که از حمزه اصفهانی نقل کردم. پس هر گاه یک آندلسی بگوید: من از فلان اقلیم هستم مقصود وی شهری یا روستائی است که در آن می‌زید.

سوم: اصطلاح ایرانیان باستان، که امروز نیز در میان بیشتر دبیران به کار برده شود.

بوریحـان گویـد: [ایرانیـان کشورهـای دورادور ایرانشـهر را بـه هفـت گشـخر (- کشـور) تقسـیم کرده، بـه دور هر یـک خطی می‌کشـند،] می‌گویند: [ریشه واژه کشـخر از گشسـته است که در زبان ایشان به گونه‌ای خط گفته می‌شد، نیز آشکار است که دائره‌هـای مساوی نمی‌توانـد چسبان به گرد یکی باشـد، مگر آنکه یکی از آنها محیط بر شـش تای دیگر باشـد.] باری ایشان

هنیران ۱۹] (- انیران) را به شش کشور و همه جهان آباد را به هفت کشور تقسیم کرده‌اند. ریشه این بخشبندی آنست که
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۲۵
زرادشت رهبر ملت ایشان درباره زمین گفته بود: وی آن را به هفت بخش یاد شده تقسیم نموده است. در میان آنها ایرانشهر است که ما در آن زیست می‌کنیم و به گرد آن شش کشور است. ابو ریحان گوید: [من دلیل منطقی تقسیم به هفت کشور را نیافتم. مردم از این تعداد به یاد ستارگان سیار می‌افتند که نام و تعداد روزهای هفته ۲۰] نیز از آن گرفته شده و هیچ یک از ملتها در تعداد و انگیزه پیدایش آن از یکشنبه اختلاف ندارند.] نقشه کشورهای درون کشخر «هنیره» که من از روی دستنویس ابو ریحان بیرونی نوشته‌ام در زیر دیده می‌شود:
نقشه ۴. نقل از تفهیم بیرونی، ص ۱۹۶.
بو ریحان می‌گوید: [هرمس نیز چنانکه محمد بن ابراهیم فزاری در کتاب «زیج ۲۱]» خود از وی نقل می‌کند، همین طرح زردشتی را پذیرفته است و هنوز اصطلاح چهارم که علمی‌تر و نجومی است متداول نبود، و گر نه آن برای هرمس شایسته‌تر می‌بود. فزاری می‌افزاید که هر کشور هفتصد فرسنگ در هفتصد فرسنگ مساحت دارد.] من در کتابهای دیگر غیر از کتاب بوریحان نیز خوانده‌ام که هر یک از اقلیمهای هفتگانه یاد شده هفتصد فرسنگ درازا دارد مگر هفتمین آنها که دویست و بیست فرسنگ است.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۲۶
نقشه ۵. معجم البلدان، ج ع ۱، ص ۲۹.
چهارمین اصطلاح: و آن اصطلاحی است که اکنون (سده هفتم) اعتماد همه ریاضی‌دانان و حکیمان و منجمان برآنست.
اقلیم در این اصطلاح به درازای خطی است که از خاور به باختر، به شکلی که در تصویر (ش ۴) می‌بینیم کشیده شده است.
بوریحان بیرونی پس از بیان اصطلاح زردشتی فارسی که من از دستنویس او نقل کردم می‌گوید: کسی که در هنر [۲۸] نجوم ممارست دارد و با دانش هیئت آشنا است تقسیم بندی یاد شده را به گونه‌ای دیگر می‌پسندد، زیرا چون به تقسیم بندی اول می‌نگرد، آن را که با قوانین موضوعه روز سازگار بوده است با قانون طبیعی که پایه دگرگونی سرما و گرما و دیگر رویدادها در سرزمینهای کره زمین بر آن است سازگار نمی‌یابد و سرگردان می‌شود. سپس می‌گوید: [هرگاه ما، در اختلافات شب و روز بیاندیشیم که چگونه در تابستان و زمستان، از یکی کاسته و به دیگری افزوده می‌شود و هوا از گرمای سوزان به سرمای یخبندان مبدل می‌گردد و نیز به آثار اینها در آب و زمین با دقت بنگریم، خواهیم دید که این دگرگونی‌ها با وضع جغرافیائی شمال و جنوب پیوند دارد. هر گاه ما از خاور به باختر بر روی یک خط مداری به گونه‌ای
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۲۷
پیش رویم که انحراف به سوی شمال یا جنوب نداشته باشیم، هیچ یک از حالتهای وابسته به اقلیم دگرگون نخواهد شد، و تنها نوعی از دگرگونی در سرما و گرما رخ خواهد داد که به پستی و بلندی سرزمین یا به زودتر یا دیرتر برآمدن آفتاب بستگی دارد نه به اقلیم. ولی این دگرگونی‌های اقلیمی به زودی احساس نمی‌شود و نیاز به دقت و سنجش دارد، پس هر گاه ما آبادی زمین را در عرض به خطهائی متوازی در طول زمین تقسیم کنیم، سرما و گرما، در میان هر دو خط از آنها، از خاور تا باختر تقریبا برابر خواهد بود و این تقسیم‌بندی از تقسیم‌بندیهای گذشته سودمندتر خواهد شد.] سپس بوریحان خواست بلندترین و کوتاه‌ترین روز را که به سبب قرینه یکدیگر بودن، بر روی نقشه یکسان دیده می‌شوند، پایه سنجش قرار دهد، پس آن را در سمت شمال سیزده ساعت یافت.

[در شمال، مردم متمدن و از نظر اخلاق میانه رو هستند نه مانند وحشیهائی که در مردابها یا بیابانها تنها زندگی کرده و هر کس از مردم را بیابند می‌خورند][۲۲].

لذا او مرز جنوبی را میانه اقلیم نخست نهاد و مرز شمالی را در وسط اقلیم هفتم و در دیگر اقلیم‌ها، در میان هر اقلیم، نیم ساعت بر بلندترین روز افزوده می‌شود و شمال اقلیم هفتم زمینهائی است که تابستانش سرد و زمستان کشنده‌اش درازترین فصل سال است و تعداد ساکنانش اندک و بسیار کم‌هوشند و از فرط توحش با مردم اقلیمهای دیگر آمیزش ندارند. [۲۹] اگر مرزبندی اقلیمهای آباد چنین است نقشه شماره ۴ نمونه نزدیک بدان خواهد بود.

نقشه ۶. نقل از تفهیم بیرونی، ص ۱۹۱.

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‌۸، ص: ۲۸

اینک مرزهای هر یک از هفت اقلیم ۲۳]

اشاره

اقلیم نخست: آغازش آنجا است که در نیمه روزی که شبانه روز برابر باشند، سایه آدمی که بر سر پا ایستاده، یک گام و نیم و یک دهم و یک ششم یک دهم گام بود. پایان این اقلیم نیز در آنجا است که آن سایه در همان ساعت دو گام و سه پنجم گام باشد. این اقلیم در خاوران، از دورترین نقطه چین آغاز شده از پشت جنوب چین گذشته، جزیره سرندیب را دربر گرفته، بر کرانه‌های دریای جنوب سند گذر کرده، از دریا گذشته، از جزیره تازیان و یمن و دریای قلزم تا سرزمین حبشه و نیل امتداد دارد و به دریای باختری ختم می‌شود. میانه آن، نزدیک صنعا و حضرموت و مرز جنوبی آن نزدیک عدن، و مرز شمالی آن در تهامه نزدیک مکه است. شهرهای معروف آن، پایتخت چین و جنوب سند و جزیره کرک و جنوب هند، و از یمن صنعا، عدن، حضرموت، نجران، جرش، جیشان، صعده، سبا، ظفار، مهره، عمان، و از سرزمین باختر تباله، پایتخت حبشه جرمی، شهر نوبه، دمقله ۲۴]، جنوب بربرها غانه از سرزمین سیاهان باختری تا دریای سبز است.

بلندترین روز اینان، در آغاز اقلیم دوازده ساعت و نیم و در وسط اقلیم سیزده ساعت و در پایان سیزده ساعت و ربع است. درازای این اقلیم از خاور تا باختر نه هزار و هفتصد و هفتاد و دو میل و چهل و یک دقیقه است و پهنای آن چهارصد و چهل و دو میل و بیست و دو دقیقه و چهل و هشت ثانیه می‌باشد و مساحت ضرب شده آن چهار میلیون و سیصد و بیست هزار و هشتصد و هفتاد و هفت میل و بیست و یک دقیقه است.

اقلیم نخست از نظر دانشمندان ایران و روم منسوب به ستاره «زحل» است که در زبان فارسی «کیوان» گویند. و از برجها بزغاله ۲۵] و دلو (آب‌آور)[۲۶] را دارد.

اقلیم دوم: آغازش آنجا است که در نیمه روزی که شب و [۳۰] روز برابر باشند، سایه آدم ایستاده دو گام و سه پنجم گام باشد. پایان این اقلیم نیز آنجا است که سایه شخص ایستاده در همان ساعت سه گام و نیم [و یک دهم [۲۷] و یک دهم ششم گام باشد. این اقلیم نیز از خاور آغاز و بر سرزمینهای چین و هند و بر شمال آن کوههای قامرون و کنوج و سند گذشته، برخوردگاه دریای سبز و دریای بصره را در بر گرفته، از جزیره تازیان نجد، تهامه و بحرین را فرا گرفته، دریای قلزم و رود نیل مصر تا سرزمین مغرب را فرا می‌گیرد. شهرهای نامبردار آن، شهرهای چین، هند، و از سند، «منصوره» و شهرهای تاتار و دیبل

است سپس از دریا گذشته و به سرزمین تازیان و عمان می‌رسد. مدینه پیامبر (ص) یثرب در میان آن است و مرز جنوبی آن اندکی پس از مکه می‌باشد. مرز شمالی آن نزدیک «ثعلبیه» است، پس مکه و ثعلبیه در دو اقلیم هستند و همچنین هر آنچه در این دو خط باشد. شهرهای معروف این اقلیم، مدینه، فید، ثعلبیه، یمامه، هجر، تباله، طایف، جدّه، کشور حبشه، سرزمین بجه و بخشی از نیل، قوص، اخمیم، انصنا، اسوان، و در باختر، افریقیه و کوههایی از

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‌۸، ص: ۲۹

بربر، تا به سرزمین مغرب می‌باشد.

بلندترین روز اینان در آغاز اقلیم، سیزده ساعت و ربع است، و در پایان سیزده و سه چهارم ساعت و وسط آن سیزده ساعت و نیم است. درازای این اقلیم از خاور تا به باختر نه هزار و سیصد و دوازده میل و چهل و دو دقیقه و پهنای آن چهارصد و دو میل و پنجاه و یک دقیقه است، مساحت ضرب شده آن سه میلیون و ششصد و نود هزار و سیصد و چهل میل و پنجاه و چهار دقیقه است.

اقلیم دوم از دیدگاه ایرانیان از آن ستاره مشتری و از دیدگاه رومیان از آن خورشید است و نام فارسی آن هرمز (- مشتری) است. از برجها کمان ۲۸] و ماهی ۲۹] را دارد. و هر چه در خاور و باختر در این خط باشد جزو آنست.

اقلیم سوم: آغاز آن آنجا است که در نیم روزی که شب و روز برابر باشند، سایه آدم ایستاده سه گام و نیم و یکدهم و یک ششم دهم گام باشد، پایان این اقلیم نیز در آنجا است که سایه شخص در همان ساعت چهار گام و نیم و یک سوم دهم گام باشد. بلندای روز در وسط این اقلیم به چهارده [۳۱] ساعت می‌رسد. این اقلیم نیز از خاور آغاز شده بر شمال چین و هند و سند و کابل و کرمان و سگستان و فارس و اهواز و عراقین و شام و مصر و اسکندریه می‌گذرد. شهرهای آن پس از شهرهای چین، میانه آن نزدیک مدین در بخش شام، واقصه در بخش عراق است. ثعلبیه و هر آنچه در آن خط است مرز جنوبی این اقلیم است و مدینهٔ السلام (بغداد) و فارس و قندهار و هند، و از سرزمین سند، ملتان، کرور و کوهستان افغان و «صور» شام و طبریه و بیروت در مرز شمالی آن است، و هر چه در آن خط است میان دو اقلیم می‌باشد. شهرهای معروف آن غزنه، کابل، رخج، کوههای زابلستان و سگستان، اصفهان، بست، زرنج، کرمان، و از فارس، استخر، گور، فسا، شاپور، شیراز، سیراف، گناوه، سینیز، مهروبان و همه حوزه اهواز، و از عراق، بصره، واسط، کوفه، بغداد، انبار، هیت، جزیره، و از شام، حمص (در برخی روایتها)، دمشق، صور، عکا، طبریه، قیساریه، أرسوف، رمله، بیت المقدس، عسقلان، غزه، مدین، قلزم، و از سرزمین مصر، فرما، تنیس، دمیاط، فسطاط، اسکندریه، فیوم، و از مغرب، برقه، افریقیه، قیروان، قبیله‌های بربر در سرزمین مغرب، تاهرت، سوس، کشور طنجه، و به دریای محیط پایان می‌پذیرد.

بلندترین روز ایشان در ابتدای اقلیم، سیزده و سه چهارم ساعت و در وسط آن چهارده ساعت و در پایان چهارده ساعت و یک چهارم ساعت است. درازای این اقلیم از خاور تا باختر هشتصد هزار و هفتصد و هفتاد و چهار میل و بیست و سه دقیقه، و پهنای آن سیصد و چهل و هشت میل و چهل و پنج دقیقه، و مساحت آن سه میلیون ۳۰] و شش هزار و چهارصد و پنجاه و هشت میل و بیست و نه دقیقه است.

اقلیم سوم از دیدگاه ایرانیان از آن مریخ و از دیدگاه رومیان از آن عطارد (تیر) است. نام فارسی این اقلیم بهرام است. از برجها بره ۳۱] و عقرب ۳۲] را دارد. و هر چه در خط آنست در این اقلیم به شمار است. [۳۲]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‌۸، ص: ۳۰

اقلیم چهارم: آغازش در آنجا است که در نیمه روزی که شب و روز برابر باشد، سایه شخص ایستاده چهار گام و سه پنجم و

یـک سوم یـک پنجم گام باشـد، پایان اقلیم نیز جایی است که آن سایه در همان ساعت پنـج گام و سه پنجم و یک سوم یک پنجم گـام باشـد. این اقلیم نیز از چین و تبّت و ختن و شـهرهای میـان آنهـا آغـاز شـده، بر کوههای کشـمیر، بلّور، برجان ۳۳]، بـذخشان، کابل، غور، هرات، بلـخ، طخارسـتان، مرو، قوهسـتان، نیشابور، قومس، گرگان، طبرسـتان، ری، قم، کاشان، همـدان، آذربایجان، موصل، حرّان، عزاز، و مرزهای روم و جزیره قبرس، رودس، سیسـیل (صـقلیه) می‌گـذرد و به دریای محیط بر تنگه (زقاق) که میان آندلس و کشور مغرب است می‌رسد. پس مرز جنوبی این اقلیم در عراق نزدیک بغداد و آنچه در این خط در خاور و باختر آن قرار دارد می‌باشـد، و مرز شـمالی آن، نزدیک قالیقلا و کرانه طبرسـتان تا اردبیل و گرگان و هر آنچه در آن خـط باشـد است. شـهرهای معروف آن جز آنچه یـاد شـد، نصیبین، دارا، هردو «رقّه»، راس عین، سـمیساط، رها، منبـج، حلب، قنسـرین، انطاکیه، حمص، و به روایتی، مصـیصه، اذنه، طرسوس، سامره (سرّمن‌رأ)، حلوان، شهر زور، ماسبذان، دینور، نهاوند، اصفهان، مراغه، زنجان، قزوین، کرج، سرخس، استخر، طوس، مرورود، صیدا، کنیسهٔ السوداء، عمّوریه، لاذقیه می‌باشد.
بلنـدترین روز ایشـان در آغـاز اقلیم چهـارده سـاعت و یـک چهـارم، و در میانه آن، چهارده ساعت و نیم، و در پایان، چهارده سـاعت و سه چهـارم ساعت است. درازای اقلیم از خاور تا باختر هشت هزار و دویست و چهارده میل و چهارده دقیقه، و پهنای آن دویست و نود و نه میل و چهار دقیقه است و کل مساحت آن یک میلیون و چهارصـد و هفتاد و سه هزار و هفتاد و دو میل و بیست و دو دقیقه است.
اقلیم چهارم، از دیـدگاه ایرانیان از آن خورشـید و از دیدگاه رومیان از آن مشتری (هرمز) است و نام فارسـی آن «خرشاذ»[۳۴] است. از برجها شیر (اسد)[۳۵] را دارد.
اقلیـم پنجم: آغـاز آن در جـائی است که در نیمه روزی که شب و روز برابر باشـد [۳۳] سایه یک آدم ایسـتاده پنج گام و سـه پنجم و یک شـشم یک پنجم گام باشـد. میانه آن در جائی است که همان سایه در همان ساعت شـش گام باشد، و پایان اقلیم جـائی است که در خـاور و بـاختر آن منطقه شـش گـام و نیم دهم و یک شـشم دهم گام باشـد. پهنای اقلیم به روایتی نزدیک یکصد و سـی میل ۳۶] است. از سـرزمین ترکسـتان خاوری و یاجوج پشت سد آغاز شده بر ترکستان و قبایل آن وبر کاشـغر، اصیفون، زاشت ۳۷]، فرغـانه، اسبیجاب، چاچ، اسروشـنه ۳۸]، سـمرقند، بخـارا، خوارزم، دریای خزر، تا باب الابواب (دربنـد)، برذعه، میافـارقین، ارمینیه، راه‌هـای روم و کشور ایشـان و روم بزرگ، سـرزمین جلالقه ۳۹] و کشور آندلس گذشـته به دریای محیط پایان پـذیرد. میانه آن نزدیک سـرزمین تفلیس و بخشـی از ارمنسـتان و از گرگان و هر چه در این خط از خاور به باختر می‌باشد است. مرز جنوبی این اقلیم، نزدیک خلاط و دبیل، سمیساط، ملطیه، عموریه و هر شهر که در این خط
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۳۱
باشد از خاور تا باختر است. مرز شمالی این اقلیم نزدیک دبیل و در خط آن سرزمین یاجوج و ماجوج است.
بلنـدترین روز در آغـاز این اقلیم چهـارده ساعت و سه چهارم ساعت، و در میانه آن پانزده ساعت و در پایانش پانزده ساعت و یک چهارم است. درازای میانه اقلیم از خاور تا باختر هفت هزار و ششصد و هفتاد میل و ده و اند دقیقه است.
پهنـای آن دویست و پنجـاه و چهـار میـل و سـی دقیقه است. مسـاحت همه اقلیم یـک میلیون و چهـل و هشت هزار و پانصـد و هشتاد و چهار میل و دوازده دقیقه است. این اقلیم نزد ایرانیان و رومیان هر دو از آن ناهید (زهره) است و نام فارسی آن آناهیتا است. از برجها گاو (ثور)[۴۰] و ترازو (میزان)[۴۱] را دارد.
اقلیم شـشم: آغازش در آنجا است که در نیمه روزی که شب و روز برابر باشند، سایه آدم ایستاده شش‌گام ۴۲] و شش دهم و یـک شـشم دهم است. پایـانش نیز تنهـا یـک گـام بر آغـازش فزونی دارد. از کشور ترکسـتان خاوری آغاز شـده، از «قانی» و

«قون»[۴۳]، خرخیز، کیماک، تغزغز[۴۴]، و سرزمین ترکمانان، فاراب ۴۵]، کشور خزر، و شمال دریای خزر، اللان، سریر، میان دو دریای خزر و [۳۴] طرابزنده ۴۶] قسطنطینیه، سرزمین فرنگ، شمال آندلس گذشته، به دریای باختری ختم می‌شود. پهنای این اقلیم به روایتی نزدیک دویست و اندی میل است. مرز جنوبی آن همان مرز شمالی [اقلیم پنجم ۴۷]] است که نزدیک سرزمین خوارزم است و پشت آن از طرابزنده تا چاچ پس از ترکستان، و میانه این اقلیم نزدیک قسطنطینیه و آمل خراسان و فرغانه است. بسیاری از شهرها که در اقلیم پنجم یاد شد و جز آنها، به روایتی دیگر در این اقلیم قرار دارد، که عبارتند از: سمرقند، دربند خزر، گیل (جیل) و پیرامن آندلس در سمت شمال، پیرامن کشور سقلابیان در سمت جنوب و هرقله.

بلندترین روز ایشان در آغاز اقلیم پانزده ساعت و نیم و در پایانش پانزده ساعت و سه چهارم ساعت است. درازای میانه اقلیم از خاور تا باختر هفت هزار و یکصد و هفتاد و پنج میل و شصت و سه دقیقه و پهنای آن دویست و پانزده میل و سی و نه دقیقه، و کلّ مساحت آن یک میلیون و چهل و شش هزار و هفتصد و بیست یک میل و چند دقیقه است.

این اقلیم از دیدگاه ایرانیان از آن تیر (عطارد) و از دید رومیان از آن قمر است و نام فارسی آن تیر می‌باشد. از برجها جوزا- دو پیکر[۴۸] و خوشه- سنبله ۴۹] را دارد.

اقلیم هفتم: آغازش آنجا است که در نیمه روزی که شب و روز برابر باشد، سایه قامت شخص ایستاده، هفت گام و نیم و یک دهم و یک ششم دهم باشد مانند پایان اقلیم ششم، زیرا که پایان هر یک آغاز دیگری است. پایان اقلیم هفتم جایی است که سایه در همان ساعت چنان روزی، هشت گام و نیم و نیم دهم گام باشد. در این اقلیم آبادانی بسیار اندک است. در

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۳۲

خاورش نیزارها و کوهستانی است که ترکان بیابانی در آن می‌زیند. و بر کوهستان باشغرد[۵۰] و بجناکیه ۵۱] و دو شهر سرار[۵۲] و بلغار و روس و سقلابیان و بلغریان و به دریای محیط پایان می‌یابد. پشت این اقلیم مردمی اندک چون «ایسو»[۵۳]، «ورانک»[۵۴]، «یوره»[۵۵] و مانند ایشان می‌زیند. مرز جنوبی این اقلیم که همان مرز شمالی اقلیم ششم است، به سوی خوارزم و طرابزنده، از خاور تا باختر کشیده است. و مرز [۳۵] شمالی آن در سرزمین‌های دور سقلابی در خاور و ترکان ناحیه پشت شمال خوارزم است. میانه آن در «اللان» است و شهری معروف ندارد.

بلندترین روز ایشان در آغاز اقلیم پانزده ساعت و سه چهارم و در میانه آن شانزده ساعت و در پایان شانزده ساعت و یک چهارم است. درازای میانه اقلیم از خاور به باختر شش هزار و هفتصد و هشتاد میل و پنجاه و چهار دقیقه و پهنای آن یکصد و هشتاد و پنج میل و بیست دقیقه است. همه مساحت آن یک میلیون و بیست و چهار هزار[۵۶] و هشتصد و بیست و چهار میل و چهل و نه دقیقه است.

این اقلیم از دیدگاه ایرانیان از آن ماه و از دیدگاه رومیان از آن بهرام (مریخ) است و نام فارسی این اقلیم ماه است، و از برجها خرچنگ (سرطان) را دارد. پایان این اقلیم پایان آبادانی جهان است، پشت ایشان جز گروهی گمنام و فقیر و وحشی کسی زیست نمی‌کند.

٪ هر یک از دوازده برج کدام شهرها را دارد؟[۵۷]

۱- بره- حمل: دارای بابل، فارس، آذربایجان، اللان، فلسطین است.

۲- گاو- ثور: دارای ماهان، همدان، کردان کوهی ۵۸]، مدین، جزیره قبرس، اسکندریه، قسطنطینیه، عمان، ری، فرغانه است و در شهرهای هرات و سگستان نیز شریک می‌باشد.

۳- دو پیکر- جوزا: دارای گرگان، گیلان، ارمنستان، موقان، مصر، برقه، برجان است و در کرمان و اصفهان نیز شریک است.
۴- خرچنگ- سرطان: دارای ارمنستان کوچک، خراسان خاوری، بخشی از افریقیه، هجر، بحرین، دیبل، مرو رود است و در آذربایجان و بلخ نیز شریک است.
۵- شیر- اسد: دارای ترکستان تا یاجوج و پایان آبادانی آنجا، عسقلان، بیت المقدس، نصیبین، ملطیه، میسان، مکران، یدیلم، ایرانشهر، طوس، صعید و ترمذ است.
۶- خوشه- سنبله: دارای اندلس، جزیره کریت (اقریطش)، پایتخت حبشه، جرامقه، شام، فرات، جزیره، دیار بکر،

صنعاء، کوفه، و شهرهای میان کرمان از کشور فارس [۳۶] و سگستان تا مرز سند می‌باشد.
۷- ترازو- میزان: دارای روم، میان مرز آن تا آفریقا، سگستان، کابل، کشمیر (قشمیر)، صعید مصر تا مرز حبشه، بلخ، هرات، انطاکیه، طرسوس، مکه، طالقان، تخارستان و چین است.
۸- کژدم- عقرب: دارای حجاز، مدینه، بیابان عربستان و اطراف آن تا یمن، قومس، ری، طنجه، خزر، آمل، ساریه (ساری)، نهاوند، نهروان است و در صغد نیز شریک است.
۹- کمان- قوس: دارای کوهستان، دینور، اصفهان، بغداد، دنباوند (- دماوند)، باب الابواب (دربند)، گندیشاپور است و در بخارا و گرگان و کرانه‌های دریاچه ارمنستان و بربر به سوی باختر نیز شریک است.
۱۰- بزغاله- جدی: دارای مکران، سند، نهر مهران، میان دریای عمان تا هندوچین، بخش خاوری روم، اهواز و استخر است.
۱۱- آب آور- دلو: دارای از سواد تا کوهستان، کوفه و بخشهایش، نواحی پشت حجاز، سرزمین قبط از «مصر» و باختر سند است و در فارس نیز شریک است.
۱۲- ماهی- حوت: حوت: دارای طبرستان، شمال گرگان، بخارا، سمرقند، قالیقلا تا شام و جزیره، مصر، اسکندریه، دریای یمن و خاور هند است و در روم نیز شریک است.
من آن را در برخی زیجها چنین یافتم، ولی در آن تکرار یک واژه و مترادفهائی است چنانکه گوید: بابل، عراق، سواد، بغداد، نهروان، کوفه، در صورتی که همه اینها از سواد است، و همه جزو بابل و عراق بشمار می‌رود. بغداد و نهروان و کوفه بدان وابسته است. ما، در تصویر شماره (۵) نقشه زمین را می‌بینیم که گرداگرد خانه خدا (کعبه) را فرا گرفته و مردم از همه جا بدان سو متوجه هستند و این مشکل تواند بود. [۳۷]
نقشه ۷. معجم البلدان، چ ع ۱، ص ۳۶.

باب سوم در تفسیر واژه‌ها که مکرر در این کتاب یاد شده‌اند

اشاره

در بیان معنی برخی واژه‌های اصطلاحی که در این کتاب پی در پی بکار رفته است، که اگر در هر جا جداگانه گزارش شود کتاب به درازا خواهد کشید، و اگر در برخی جاها تفسیر شود، برای جویای آن دست یافتن بدان دشوار خواهد بود. و اگر

هیچ نگوئیم خواننده کتاب، نیازمند کتاب دیگر خواهد بود، پس آن را در اینجا گسترده می‌آوریم تا کار جوینده آسان شود مانند: برید، فرسنگ (فرسخ)، میل، کوره، اقلیم، مخلاف، استان، طسوج، جند، سکّه، مصر، آباذ، درازا و پهنای جغرافیائی، درجه، دقیقه، صلح، سلم، عنوه، خراج، فیئی، غنیمت، قطیعه.

برید: درباره آن اختلاف نظر هست، برخی گویند: [در بیابان دوازده میل و در شام و خراسان شش میل می‌باشد.] بومنصور[۵۹] گوید: [برید به معنی فرستاده، و ابراد- فرستادن است . گویند: [الحمّی برید الموت- تب پیک مرگ است.] آن سفر که نماز را کوتاه می‌کند چهار «برید» است که چهل و هشت میل هاشمی باشد که در راه مکه است. چارپای برید را نیز برید گویند. شاعر گوید:

و إنّی انصّ العیس حتی کأنّنی‌علیها بأجواز الفلاة برید

[۶۰] بن اعرابی ۶۱] گوید: فاصله میان دو منزلگاه برید است. برخی نیز سخنی دیگر آورده گوید: از بغداد تا مکه دویست و هفتاد و پنج فرسنگ و دو میل است پس هشتصد و بیست و هفت میل می‌باشد و این پنجاه و هشت برید و چهار میل است، برید بیست میلی نیز هست. این سخن او است. شخصی صاحب نظر ولی غیر موثق به من گفت: از آن رو اسب برید را بدین نام می‌خوانند که به روزگار یکی از پادشاهان ایران، فرستادگان یکی از فرمانداران دیر به پایتخت رسیدند و چون شاه سبب را پرسید ایشان از برخی فرمانداران میان راه شکوه نمودند که به خوبی به آنان کمک نکرده‌اند. چون آنان را

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۳۶

برای کیفر آوردند گفتند ما نمی‌دانستیم که فرستاده شاه هستند. او دستور داد از آن پس، دم اسب فرستادگان «بریده» شود [۳۸] تا نشان باشد و در میان راه کمک شایان دریافت کنند، و عربها آن را معرب کرده «برید» گفتند.

فرسخ- فرسنگ: در این واژه اختلاف است. برخی گویند از ریشه فارسی فرسنگ است که معرب شده است، ولی لغت شناسان آن را عربی خالص می‌دانند، چنانکه گفته‌اند: [انتظرتک فرسخا من النّهار] یعنی مدّت دراز از روز منتظر تو شدم. ازهری نیز همین را تایید می‌کند. ثعلب از ابن اعرابی آورده است که: [از آنش فرسخ گویند که چون آدمی راه بسیار پیماید خسته گردد و بنشیند استراحت کند.] من (یاقوت) گویم: این سخن معنی درست ندارد. در حدیث حذیفه آمده است که: شر و بدی فرسخها از شما دور نیست، همین که مردی از شما بمیرد فرسخی شر بر شما فرود آید. ابن شمیّل ۶۲] در تفسیر خود گوید: هر چه که بسیار دراز بماند فرسخ است. من (یاقوت) گویم: این سخنی درست است که راه‌پیمائی به درازا می‌کشد و می‌توانیم سخن حذیفه را نیز چنین تفسیر کنیم که: شری به درازای فرسخ بر شما فرود آید. پس فرسخ در آنجا به معنی اسم خاص برای مسافت معیّنی نیست بلکه درازای خواسته شده است. کلابیان گویند: فرسخهای شب و فرسخهای روز یعنی ساعتهای شب و روز، شاید این نیز به همان معنی اول باشد، یعنی راه‌پیمایی یک یا چند ساعته البته این در صورتی است که ریشه آن عربی باشد.

برای معنی فرسخ نیاز به موشکافی بیشتر در معنی میل نیز هست. حکیمان گفته‌اند که دور زمین در خط استوا سیصد و شصت درجه است و هر درجه بیست و پنج فرسنگ است و هر فرسنگ سه میل است، و هر میل چهار هزار ذراع، پس فرسنگ دوازده هزار ذراع است، و ذراع بیست و چهار انگشت و هر انگشت شش دانه جو که گونه‌ای چیده شوند که شکم هر یک به سوی دیگری باشد. نیز گفته‌اند که فرسنگ دوازده هزار «ذراع مرسل» است. و این با ذراع مسّاحی که آن را «ذراع هاشمی»[۶۳] نیز می‌گویند و هر یک از آن، یک و یک چهارم ذراع مرسل است، برابر با نه هزار و ششصد ذراع خواهد بود. گروهی نیز گفته‌اند فرسنگ هفت هزار گام است. ولی من در سه میل بودن فرسنگ هیچ مخالفی ندیدم. [۳۹]

میـل: بطلمیـوس در مجسـطی گفتـه اسـت: میـل سه هزار ذراع به «ذراع شـاه» است، هر ذراع سه وجب، هر وجب سـی و شـش انگشت، انگشت پنج جواز پشت و دو به یکدیگر چسبان است.

نیز گویـد: [میل یک سوم فرسـنگ است.] و گوینـد [میل دو هزار و سیصد و سـی و سه گام باشد.] ولی نزد لغت‌شـناسان میل پایـان دیـدگاه چشـم است. بن سـکیت گویـد: [علامتهـا که در راه مکه سـاخته شـده میـل خوانـده می‌شـود، زیرا که به انـدازه دورترین دیـد چشم از یکدیگر قرار دارند.] مقصود از دورترین دید نیز مطلق نبوده است، زیرا که ما کوه را با فاصـله چند روز راه می‌بینیم، بلکه مقصود دیـدن ساختمانی با بلنـدای ده ذراع یا نزدیک بدان است که کلفتی آن نیز متناسب با بلندایش باشد. از دید من نیز این خود بهترین گفتار در این باره است.

اقلیم: من درباره لفظ و معنی آن، در باب دوم، با گستردگی سخن رانده‌ام و نیازی به تکرار ندارد. در اینجا نیز تنها برای

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۳۷

یادآوری و ارجاع به جایش یاد نمودم.

کوره- خوره: حمزه اصـفهانی می‌گوید: [خوره واژه فارسـی خالص به معنی بخشـی از اسـتان است و تازیان آن را گرفته برای اسـتان به کار می‌برند، چنانکه «اقلیم» را از یونانیان ۶۴] گرفتند و به جای کشـخر فارسی به کار بردند. پس خوره و استان یکی است.] من (یاقوت) گویم: خوره هر سـرزمینی است که چند دیه را در برگیرد، این دیه‌ها ناگزیر باید یک قصـبه یا شهرستان یا رودخانه‌ای داشـته باشـند که نام آن بر همه خوره نهاده شود. چنان که گویند: [دارابگرد شهرسـتانی است در فارس و ملحقات گسـترده‌ای دارد که همه آن را خوره دارابگرد خواننـد. یـا «نهر ملک» که رودخـانه‌ای بزرگ جـدا شـده از فرات است که به دجله می‌ریزد و نزدیک سیصد دیه در اطراف آن است و به همه آنها «نهر ملک» گفته آید، و مانند آن.]

مخلاـف: اصـطلاحی است که بیشـتر یمنیـان آن را به کـار برنـد و دیگران کمتر و به پیروی از ایشـان به کـار گیرنـد. جمع آن «مخـالیف» است و «مخالیف یمن» خوره‌های آن است. هر مخلاف در آنجا نامی ویژه خود دارد که نام قبیله‌ای است که در آن زیسـته و آن را آباد کرده‌اند [۴۰] و نامش بر آن مانـده است. در حـدیث معاذ آمده است که: [هر کس از مخلافی به مخلاف دیگر کوچ کند و سپس سال تحویل شود، عشر و گزیت او بر مخلاف قبیله پیشین او است.]

ابو عمرو گویـد: [گفته می‌شود فلاـنی را بر مخلافهـای طـایف و پیرامن آن گمارده‌انـد.] خالـد پسـر جنبه گویـد: [در هر شـهر مخلاـفی باشـد، مکه مخلاـف دارد همچنین مـدینه، بصـره، کوفه،] من ماننـد پیشتر می‌گویم: این به عادت بسـتگی دارد، چون یمنی مهـاجرت می‌کنـد، خوره را به عادت شـهرهای خود مخلاف می‌نامـد، پس در حقیقت مخلاف لهجه ویژه یمنی معمولی است.

برخی نیز گوینـد: [مخلاـف هر شـهر فرمانـدار آنجـا است.] گوینـد عربی می‌گفته است: [ما از بنی نمیره دیـدار می‌کردیم، در حـالی که مـا در مخلاـف مـدینه و ایشـان در مخلاـف یمامه بودنـد.] بومعاذ می‌گفت: [مخلاف همان «بنکرد» است. بنکرد آن است که هر تن از گروه یک گزیت جـداگانه دارد که بنکرد او است و به قبیله می‌پردازد.] در کتاب «عین» نیز آمـده است که گویند: [فلانی از فلان مخلاف است، این واژه نزد مردم یمن به معنی رسـتاق و جمع آن مخالیف است.] این است آنچه درباره مخلاف به من رسیده بود و درباره ریشه شناسی آن چیزی نشنیده‌ام. نظر خود من چنان است که چون فرزندان قحطان، یمن را زیسـتگاه خود پذیرفتنـد و بسـیار شدند تا آنجا که نمی‌توانسـتند در یک جا بمانند، بر آن شدند که به بخشـهای یمن سرکشـی کننـد، تا هر خانواده جائی را برگزیـده آباد کنـد و بمانـد. پس هر خانواده‌ای که جائی را برمی‌گزید، از دیگران جدا می‌شد و آنجا را به نام پـدر خانـدانی که بر جا مانـده و «تخلف» گزیـده است می‌نامیـد و مخلاف فلانی خوانده می‌شد، مانند «مخلاف

زبید» و «مخلاف سخان» و مخلاف همدان همه مخلافها با اضافه شناخته می‌شد.
استان: چنان که از حمزه نقل کردیم او می‌گفت: [استان و خوره یکی است، شهرستان، طبرستان، خوزستان همه پسوند «استان» دارد که الف آنها در تخفیف افتاده است.] برای نمونه، فارس پنج استان داشت: که یکی از آنها استان دارابگرد بود. هر استان نیز چند روستا (رستاق) را دربر می‌گرفت و هر روستا به چند تسوج و هر تسوج به چند دیه تقسیم می‌گردید، نمونه آن «استخر» است که یکی از استانهای فارس بود و یزد رستاقی از [۴۱] رستاقهای «استخر»، و «نائین» و چند دیه دیگر تسوجی از تسوجهای رستاق «یزد» و «نیاستانه» دیهی از دیه‌های تسوج نائین است. موبد[۶۵] ری می‌گوید: [استان

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۳۸

به معنی جاگزین شدن است چنان که گویند: «و هما استان گرفت» یعنی به جائی منزل گرفت.]
رستاق (- روستا): بنا به گفته حمزه پسر حسن مخفف «روذه فستا[۶۶]» است، فستا به معنی حالت است، روی هم معنی مرتب و منظم را می‌دهد. من (یاقوت) گویم: آنچه ما به روزگار خود در کشور فارسها دیده و دانسته‌ایم آن است که ایشان از رستاق جائی را می‌خواهند که دیه و کشتزار بسیار دارد و آن را درباره شهرهائی مانند بغداد و بصره به کار نمی‌برند، پس رستاق نزد ایرانیان به جای سواد در اصطلاح مردم بغداد است. و از خوره و استان کوچکتر می‌باشد.
طسّوج (تسوج): بر وزن سبّوح و قدّوس، از خوره و رستاق کوچکتر و کمتر و گوئی بخشی از خوره بوده است، چنان که تسّوج یکی از بیست و چهار جزء دینار بود. زیرا گاهی خوره چندین تسوج را در بر می‌گیرد. و آن واژه‌ای فارسی از ریشه «تسو» است، که هنگام معرب شدن «تای» آن به «طین» تبدیل و در پایان جیم افزوده شده است و با جمع بستن آن به «طساسیج» نیز بر تعریب آن افزوده‌اند. بیشترین جائی که این واژه را به‌کار می‌برند سواد عراق است. مردم سواد عراق را به شصت تسوج بخش کرده و هر یک را به نامی اضافه نموده‌اند که در جای خود پس از انداختن واژه تسوج یاد شده است.
جند: در نامهای «جند قنسرین»، «جند فلسطین»، «جند حمص»، «جند دمشق»، «جند اردن» پنج جند[۶۷] است که همگی در شام هستند. من نشنیده‌ام که این واژه، در غیر سرزمین شام به کار رود. فرزدق چنین سروده است:
فقلت ما هو إلّا الشام ترکبه کأنّما الموت فی اجناده البغر[۶۸]
احمد بن یحیی بن جابر بلاذری ۶۹] گوید: [درباره اجناد اختلاف کرده‌اند.] برخی گفته‌اند: [مسلمانان هر یک از جندهای شام را «جند» خواندند زیرا که چند خوره را در بر می‌گرفت و تجنّد به معنی تجمّع است و جنّدت جندا به معنی «من گروهی را گرد آوردم» است و گویند مسلمانان در هر بخش سپاهیانی داشتند که ماهیانه خود را از آنجا می‌گرفتند. و ایشان را جند فلان می‌خواندند و کم‌کم این نام [۴۲] بر آن بخش بماند]

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۳۹

آباذ:

که بسیار در پسوند نام شهرها و دیه‌ها و روستاها، در این کتاب می‌آید، مانند اسدآباذ و رستم‌آباذ و حفص‌آباذ، که اسد نام کسی و آباذ در فارسی به معنی ساخته شده است، پس معنی آن ساخته اسد است، و مانند آن بسیار است.

سکه:

به معنی راه کوبیده است که کاروانها از شهری به شهر دیگر آن را می‌پیمایند. هر گاه در کتاب بخوانیم که از فلان شهر به

فلان، چند سکه است، راه را خواهند، چنان که گویند از بغداد به موصل پنج سکه است، یعنی رونده از بغداد به موصل می‌تواند یکی از پنج راه را بپیماید. و نیز گفته شده است که [«سککك البرید» به معنی ایستگاه‌های روزانه برید است.] ولی نخستین معنی درست‌تر باشد.

مصر:

چنان که گویند: مصّرت مدینهٔ کذا فی زمن کذا- [فلان شهر در زمان فلانی شهر شده است.] و گویند: [فلان جایگاه یک مصر است یعنی شهر است.] مصر در لغت به معنی مرز میان دو چیز نیز هست. مردم هجر در قرارنامه‌ها می‌نویسند:
[فلانی فلان خانه را با مصور (مصرها- مرزها) ی آن خریداری کرد.] عدی پسر زید چنین می‌سراید:
و جاعل الشّمس مصرا لا خفاء به‌بین النّهار و بین اللّیل قد فصلا[۷۰]

درازا- طول:[۷۱]

می‌گوئیم: عرض و پهنای جغرافیائی فلان شهر، فلان درجه و طول و درازای جغرافیائی آن فلان درجه است. این از اصطلاح منجمان است و خود در تفسیر آن گویند: [مقصود ما از درازا یعنی طول شهر، فاصله آن است از دورترین نقطه آباد، خواه آن را بر روی خط معدل النهار گیریم یا بر خط استوا که هر دو همانند و موازیند و گاه به جای یکدیگر به کار می‌روند، زیرا که اصطلاح‌های این دانش از یونانیان گرفته شده و ایشان نزدیکترین پایانه آبادی را نسبت به خود که پایانه باختری است نشانه نهادند، بنا بر این درازای هر شهر دوری آن است از این پایانه باختری.] ولی در جای این پایانه در میان ایشان اختلاف هست، برخی از آنان آغاز درازا را کرانه اقیانوس باختری که دریای محیط است می‌دانند و برخی دیگر آغاز درازا را جزیره‌هایی می‌شمرند که نزدیک دویست فرسنگ درون آن دریا [۴۳] است و «جزایر سعادات» و «خالدات» نامیده شده است، که در برابر کشور مغرب جا دارد. و از این رو ما در کتابها به دو گونه درازا برخورد می‌کنیم که ده درجه با هم اختلاف دارند، و تشخیص آنها نیاز به دقت بیشتر دارد. من همه اینها را از بوریحان آوردم.

پهنا- عرض:

پهنای هر شهر معنائی در برابر درازای آن دارد، که یاد کردیم. در اصطلاح منجمان پهنای هر شهر دوری آن است از
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۴۰
خط استوا به سوی شمال، زیرا که آبادی در این سو است. اندازه پهنای هر شهر (درجه فاصله آن شهر از خط استوا و معدل النهار) بر روی دائره‌ای بزرگ معین می‌شود که عمود بر خط استوا و معدل النهار است و از بالای سر آن شهر می‌گذرد. همیشه درجه این فاصله با درجه بلندی قطب شمال از افق برابر است. هر چند اندازه پائین بودن قطب جنوب از افق نیز همین اندازه است، لیکن چون پیدا نیست بدان توجهی نمی‌شود. این است گفته صاحب «تفهیم»[۷۲].

درجه، دقیقه:

از اصطلاح‌های منجمان است و من در این کتاب اندازه درازا و پهنای شهرها را با آن می‌شناسانم. گویند [درجه، آن فاصله از فلك است که چون خورشید آن را در راه شبانه روزی خود می‌گذراند، بر روی زمین بیست و پنج فرسنگ طی کرده است.

درجه را به شصت دقیقه تقسیم کرده‌اند و دقیقه را به شصت ثانیه و ثانیه را به شصت ثالثه و همچنان ...]

صلح– آشتی:

صلح در لغت بر ضد فساد و در اصطلاح ما در اینجا بر ضد تخلف و گردن‌کشی است. هنگامی که مسلمانان دژ یا شهری را در میان می‌گرفتند و مردم آنجا می‌ترسیدند از راه تسلیم بیرون آمده، مال یا خراج یا وظیفه‌ای به سود پیروزمندان بر عهده می‌گرفتند و همه ساله آن را سرانه یا به اندازه زمین پیشکش می‌کردند، یا مالی را فورا می‌پرداخته‌اند.
پس این شهر با زور گرفته نشده است که «مفتوح عنوه» خوانده شود.

سلم:

برگرفته از آیت «ادْخُلُوا فِي السِّلْمِ كَافَّةً یعنی همگی از در تسلیم درآیید (بقره: ۲: ۲۰۸) گویند [گردن‌نهادن به قوانین اسلام باشد، سلم آشتی و سلم تسلیم شدن و افسار خود را به دست مسلمانان سپردن است، پس گویی به آشتی نزدیک باشد.] ولی نزد من چنان است که سلم از سلامت باشد، که هر گاه دو طرف همگامی کنند، هر دو سو آسوده خواهند بود. [۴۴]

عنوه:

آنجا که می‌گوئیم فلان شهر به «عنوه» گشوده شد یعنی با زور جنگ گرفته شد و این ضد صلح است. گاهی نیز عنوه به معنی فرمانبرداری دوستانه است. فرّا[۷۳] این شعر را به گواه آورد:
فما اخذوها عنوةَ عن مودّةو لكنّ ضرب المشرقيّ استقالها[۷۴]
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۴۱
گویند [در اینجا عنوه به معنی تسلیم شدن بی‌جنگ است.] من (یاقوت) گویم: این خود گونه‌ای تأویل است، پس ما می‌توانیم گونه‌ای دیگر تأویل کرده بگوئیم: معنی این شعر آن است که [آن را با زوری که در کنارش دوستی باشد نگرفتند، بلکه با جنگ گرفتند] چنان که گویند: [فلانی دوستانه به تو صدمه نزد، یعنی دشمنانه زد.] یا گویند: [این رفتار دل پاك نیست، اگر پاك باشد، یعنی چرکین است ...] به هر حال اجماع بر این است که «عنوه» به معنی «غلبه» و زور است، و «عانی» اسیر شده به زور می‌باشد، و فلان شهر به عنوه گشوده شد یعنی با زور و کشتار مردمش را مجبور به تسلیم یا گریز از شهر کردند، یا آن که چون دیدند نمی‌توانند بجنگند شهر را رها کرده بدون بستن قرارداد گریختند.

خراج:

خراج و خرج یک معنی دارد، این که بنده تو به تو خراج دهد یعنی درآمد خود را به تو دهد چنان‌که رعیت به والی خراج می‌دهد. حق تعالی می‌فرماید: [مگر از ایشان خرج می‌خواهی (مؤمنون: ۲۳: ۷۳)] یعنی آیا برای پیامبری مزد می‌خواهی؟ مزد خداوند به از آن است.
آن خراج نیز که عمر خطاب بر مردم سواد نهاد به معنی غلّه بود، زیرا سواد زمین «فیىء» بود و حضرت (ص) فرموده بودند: [الخراج بالضّمان- یعنی غلّه در برابر ضمانت و پناه است.] و آن در جائی است که کسی برده‌ای را بفروشد و خریدار مدتی از آن برده بهره‌کشی کند، سپس در آن برده عیبی یابد که فروشنده پنهان کرده باشد که [۴۵] در این صورت خریدار حق دارد

برده را پس دهد و همه بهایش را پس گیرد، و بهره‌ای که خریدار در آن مدت از برده گرفته حلال او است زیرا که بهره‌کشی در برابر ضمانت و پناه است. عمر پس از فتح دستور داد سرزمین سواد را اندازه گیری کردند و آن را به کشاورزانی که در آن جا کار می‌کردند سپرد تا بهره آن را سر هر سال بپردازند، و آن را «خراج» نامیدند سپس به هر سرزمین که با قرارداد صلح گرفته می‌شد و مردم آنجا چیزی را به گردن می‌گرفتند آن سرزمین را «خراجی» می‌خواندند زیرا که آن تعهد همانند بهره‌کشی کشاورزان روزگار عمر بود. در حدیث نیز آمده است هنگامی که بوطیّبه پیامبر (ص) را حجامت کرد دستور داد مزد او دو صاع غلّه باشد پس به ارباب او سپرد که آن را از خراج وی بکاهند.

فیء، غنیمت:

ریشه فیء در لغت به معنی بازگشت است. «فیء» به معنی بازگشت سایه درخت یا جز آن پس از نیمه روز، نیز از همین است، چنان که «ظل» سایه پیش از آن است. حمید پسر ثور چنین سرود: [نه تحمل «ظل» چاشتگاه را داری و نه «فیء» سرد عصرانه را.] بو عبیده ۷۵] گوید: [هر آنچه آفتاب از آن دور شود فیء و ظل باشد و هر آنچه آفتاب بر آن نتابد «ظل» است.] خدا درباره جنگ بر ضد سرکشان گوید: [بجنگید تا به فرمانبرداری از خدا بازگرداند (حجرات: ۴۹: ۹)] فیء دارایی کافران را گویند که به مسلمانان می‌رسد. بومنصور ازهری (هراتی) در تفسیر آیت ما أَفاءَ اللَّهُ عَلى رَسُولِهِ مِنْ أَهْلِ الْقُرى

کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج‏۸، ص: ۴۲

[آنچه خداوند از دارایی مردم کافر اهل قریه‌ها به رسول خود غنیمت داد (حشر: ۵۹: ۷)] گوید: [یعنی آنچه را خداوند از اموال مخالفان بدون جنگ به رسول (ص) خویش باز گرداند، چنان که خانه‌های خود را برای مسلمانان بگذارند و بروند، یا گزیت معین سرانه یا مالی جز گزیت بپردازند و خون خود را بخرند تا ریخته نشود، چنین دارایی در کتاب خدا «فیء» نامیده شده است و این که خداوند گوید: [آنچه را خداوند به رسولش باز گرداند آن بود که شما برای آن اسب نتاخته بودید (حشر: ۵۹: ۶)] درباره بنی نضیر نازل شد که پیمان شکستند و وطن خود را گذاشتند و رفتند و پیامبر (ص) دارایی و نخلستان ایشان را به دستور خداوند تقسیم کرد. تقسیم فیء نیز با تقسیم غنیمت فرق دارد، زیرا غنیمت با اسب و رکاب و تاخت و تاز به دست می‌آید. من (یاقوت) گویم: این نقل [۴۶] گفته ازهری بود که مذهب امام شافعی نیز همین است. ولی اگر فیء به معنی بازگشت باشد، پس فرقی میان بازگشت با زور و بی‌زور نیست، و نیز فرقی میان بازگشت به پیامبر (ص) یا به همه مسلمانان وجود ندارد. این آیت بیان حالت واقعه بنی نضیر است و هیچ دلالتی بر این ندارد که فیء باید با زور گرفته شده باشد یا با صلح، پس اگر با زور گرفته شده بود، آیت چنین می‌آمد که آنچه را خداوند به مسلمانان باز گردانید، پس در اینجا که با نبودن زور، اموال به رسول خدا بازگشته است، نشانه آن است که اگر زور به کار رفته بود اموال از آن همه مسلمانان می‌شد و اگر این حالت نیز نباشد بی‌نیاز از نفی بود بنا بر این همان سخن خداوند که می‌فرماید: «ما أَفاءَ اللَّهُ عَلى رَسُولِهِ مِنْ أَهْلِ الْقُرى کفایت می‌کند، در صورتیکه سخن بدون نفی مفهوم گردد.

قدامه ۷۶] در اینجا عکس نظر ازهری دارد. او می‌گوید: [فیء به دارایی گویند که مسلمانان آن را با زور و جنگ از دشمن گرفته باشند و وقف بر همگان شده باشد، زیرا درآمد سالیانه آنچه همگان گرفته‌اند از آن همگان خواهد بود،] من گویم: ولی این گفته قدامه که «فیء» تنها به دارایی گویند که با زور گرفته شود، نادرست است زیرا که خداوند می‌گوید: [ما أَفاءَ اللَّهُ عَلى رَسُولِهِ. (حشر: ۵۹: ۷)] و مقصود از فیء هر چیزی است که از کفار به دست مسلمانان افتد و درآمد سالیانه‌اش از آن ایشان باشد، آنچنان که هم خراج و گزیت سرانه و داراییهای «بنی نضیر» و «وادی القری» و «فدک» را در برگیرد که با آشتی

گرفته شد و تاخت و تازی روی نداد و هم مانند زمینهای سواد دجله که را با زور گرفته شد و به دست صاحبان ۷۷] پیشین آن سپرده شد، تا درآمد سالیانه آنها را تحویل دهند.
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۴۳
در میان دانایان شک نیست که هم دارایی‌هایی چون دارایی بنی نضیر و دیگران که به صلح گرفته شد فیء نامیده می‌شود و هم زمین‌های سواد و جز آن که به زور گرفته شد ولی فرق این دو فیء در آن است که فیءهایی که با زور گرفته شد از آن مسلمانانی بود که در جنگ شرکت داشتند و میان آنان تقسیم می‌شد، چنان که پیامبر درباره «خیبر» و غنایم آنجا انجام داد، و آن فیءهایی که صاحبانش از در صلح درآمدند مانند «وادی القری» و «فدک» یا مردم آنجا را رها کرده و هنوز با مسلمانان روبه‌رو نشده گریختند مانند دارایی بنی [۴۷] نضیر حکم آنها با پیامبر (ص) و پیشوایان بود، که به هر کس می‌خواستند می‌دادند، چنان که پیامبر (ص) انجام داده بود.

غنیمت:

آن چیزی است که از دارایی مشرکان گرفته شود، مانند زمین‌های خیبر که پیامبر (ص) آنها را پس از برداشت خمس، میان یاران خود تقسیم نمود و هر قسمت از آن به گروهی ویژه داده شد. اینها با سرزمین‌های سواد فرق دارد که آن نیز به زور و جنگ گرفته شد ولی عمر چنان دید که آنها را ملك همگان سازد تا تقسیم نگردد، لذا فیء جاودانه مسلمانان شناخته شد که درآمد آن همه ساله به ایشان داده می‌شد. اموال صامت نیز غنیمت شمرده می‌شود[۷۸] که خمس آن را گرفته باقی مانده را بر کسانی که در جنگ شریک بودند تقسیم می‌کردند بطوری که سه سهم به اسواران و یک سهم به پیادگان داده می‌شد. این برداشت من (یاقوت) بود که از راه قیاس بدان رسیده و روایتی که بدان تکیه کنم ندیده بودم تا آن که به کتاب «اموال» از ابو عبید قاسم پسر سلام ۷۹] دست یافتم و نظر او را برابر آنچه من گفته بودم دیدم که می‌گوید:
دارایی‌ها که پیشوایان اسلام به دست دارند سه گونه است که در کتاب خدا یاد شده است: صدقه، فیء، خمس. که هر یک بر چند گونه است.

صدقه:

زکات و مالیاتی که مسلمانان می‌پردازند از: زر، سیم، شتر، گاو، گوسفند، حبوبات، و میوه، متعلق به هشت دسته‌ای است که خدا از آنها نام برده ۸۰] و حق ویژه آنان است.
عمر گوید: [این (اموال زکات) از آن آنان (هشت دسته یاد شده) است .
کتب طبی انتزاعی (فارسی) (معجم البلدان (ترجمه))، ج۸، ص: ۴۴
فیء: نیز دارایی است که از اهل ذمّه گرفته می‌شود مانند گزیت سرانه که خونبهای ایشان است و با پرداخت آن جان و مالشان در امان می‌ماند.
و از آن جمله است خراج سرزمینی که با زور گشوده شده و از طرف پیشوا به دست اهل ذمه سپرده شده باشد تا سالیانه تشک ۸۱] آن را بپردازند.
و نیز از آن جمله است مالیاتی که از سرزمین‌های مصالحه شده گرفته می‌شد که مردمش سرکشانه خراج تعیین شده پیشین را نپرداخته بودند و دوباره قرارداد آشتی بسته‌اند.

و نیز از آن جمله است آنچه را عشریه گیران از دارایی بازرگانان اهل ذمه در راهها می‌ستانند یا از کافران حربی به هنگام درآمدن برای بازرگانی به خاک کشور اسلام می‌گیرند، همه اینها از فیء به شمار آید و از آن همه مسلمانان است، از ثروتمند تا بی‌نوا، پس به مستمری جنگجویان و ماهیانه بازماندگان و هر آنچه پیشوا از راه نیک اندیشی برای اسلام هزینه کند پرداخت می‌شود.

خمس:

یک پنجم [۴۸] غنیمتهای غارت شده از کافران حربی و همچنین معادن طبیعی و گنجینه‌های کشف شده است، و دانشمندان را در آن اختلاف نظر است، برخی گویند خمس از آن همان پنج گروه ۸۲] است که نامشان در قرآن آمده است و عمر گفت: [هذه لهولاء- این از آن ایشان است.] دیگری گوید: حکم خمس حکم فیء است که بسته به خواست پیشوا است اگر بخواهد به همان کسان که خدا نام برده است می‌پردازد و اگر چنان دید که در راه همه مسلمانان هزینه شود در بیت المال می‌گذارد تا در راهی سودمندتر برای ایشان هزینه گردد، همچون مرزداری و خرید جنگ‌افزار و اسب و بیستگانی دادرسان و جنگجویان و کارمندان.

قطیعه:

دو معنی دارد، نخست: آن که پیشوای شایسته فرمانروایی، زمینی را از همسایگانش جدا کند و به کسی ببخشد تا آن را آباد سازد و از آن سود برد، یا خانه سازد و بنشیند یا کسانی را بنشاند، یا کشتزار سازد و از محصول آن سود برد، و خراجی بپردازد یا هیچ نپردازد. چنین بوده است وضع قطیعه‌هایی که منصور[۸۳] و فرزندانش در بغداد به کسانی دادند، مانند قطیعه ربیع، قطیعه أم جعفر و قطیعه فلان ... که هر کدام بجای خود بیاید.
دومین معنی قطیعه آن است که سلطان، دیه‌ها یا بخشهایی را به هر کس از فرمانده‌هان خود که بخواهد به اقطاع بسپارد، که سالیانه چیزی مشخص را در برابر آن، خواه اندک و خواه بسیار بپردازند. خواه درآمد آنجا بسیار و خواه اندک باشد، و سلطان در جزئیات کار آنجا مداخله نمی‌کند.[۸۴]

---

(۱). متن: طسق که معرب تشک به معنی مالیاتی است که برای هر جریب زمین کشاورزی گرفته می‌شده است و به معنی مزد نیز هست (مفاتیح العلوم خوارزمی. ترجمه خدیوجم ص ۶۲).
(۲). آیت خمس چنین است: بدانید که یک پنجم هر آنچه از غنایم (دشمن) بدست آوردید از آن ۱) پیامبر و ۲) خویشاوندان او و ۳) یتیمان و ۴) بینوایان و ۵) در راه ماندگان است (انفال: ۸: ۴۱).
(۳). منصور دوانیقی دومین خلیفه عباسی ۸۵]

---

[۱] (۱). هشام از موالی ایرانی کوفه- جندیشاپور، صاحب نظریات فلسفی معاصر امام ششم حضرت صادق م ۱۴۸ که نظریات وی را تأیید می‌نمود.

وی از پـایه‌گـذاران گنوسـیسم اسـلامی با رفض خلافت است. عبـد الله نعمه در ۱۹۵۹ م در مصـر کتـابی در ۲۲۲ ص و احمد صفائی در تهران در ۲۸۲ ص کتابی دیگر در زندگینامه هشام ساختند که نخستین به تازی و دومی به فارسی در ۱۳۴۲ خ چاپ شده است. یاقوت تنها همین یک جا در این کتاب از هشام و آن نیز بی یادآوری پیوند او با امام، یاد کرده است.

[۲] (۲). بوهـذیل علاف(۱۳۵- ۲۳۵) از موالی ایرانی بصـره- جنـدیشاپور صاحب نظریات فلسـفی از پایه گذاران گنوسیسم اسلامی بی‌رفض خلافت بود و معتزلی است.

[۳] (۱). نسخه بدل است که وستنفلد در جلد ۵ ص ۲ داده است.

[۴] (۲). متن: ست و ستون، تصحیح قیاسی از منزوی است.

[۵] (۱). هفتورنـگ(بیرونی. تفهیم چ همـائی ص ۱۷۹ س ۳) که در فارسـی امروز آن را هفت برادران خواننـد(پـانوشت ۱: ۲۲۱: ۷. فارسی ص ۲۰۸: ۷)

[۶] (۲). برای محترق- سوخته، اصـطلاح جغرافیـائی به معنی ویرانه و ناآباد، ن. ك. احسن التقاسـیم ترجمه منزوی ص ۱۹۸ و ۲۱۵.

[۷] (۳). متن: کسوف القمر و الشمس یعنی خسوف ماه و کسوف خورشید.

[۸] (۱). میان دو کروشه از متن عربی افتاده و عبارت ناقص است و مترجم آن را در فارسی افزوده است.

[۹] (۲). گویا: محمد پسر عبد الله مکحول بیروتی م ۳۲۱(زرکلی از نجوم زاهرهٔ ۳: ۲۴۲) باشد که در این کتاب بیش از ده جا از وی نقل آمده است.

[۱۰] (۳). اسـطاذیا: از اسـتادیون یونانیstadion معـادل ۶۰۰ پـا(لغتنـامه، از تحدیـد نهایـات بیرونی ترجمه احمـد آرام ص ۱۸۶).

[۱۱] (۱). ورانک(تفهیم. بیرونی ص ۱۶۶) نیز ن. ك، فارسی ص ۳۲: ۳.

[۱۲] (۲). ولی واقع عکس این است زیرا آب در سـطح دریای سـفید(مدیترانه) بخار می‌شود و همیشه آب از محیط اطلس از این تنگه بدان وارد شود.

[۱۳] (۱). متن: کم بینکم و بینها؟ که نادرست است، و من« کم بینهما» خواندم و ترجمه کردم.

[۱۴] (۲). متن: کم بینکم و بین السـماء السابعهٔ؟ است که نادرست بود و من آن را به« کم بینها و بین السـماء السابعهٔ» تصحیح کردم.

[۱۵] (۱). یاقوت در چ ع ۱ ص ۴۰۱ فارسی ص ۳۷۱ همین مجلـد یک مطلب جغرافیایی را باز هم به نقل از بیرونی م ۴۴۰ از بـو الفضـل هراتی آورده است، پس می‌توانـد همـان باشـد که در لغتنـامه دهخـدا- الف ص ۷۳۵ بـه نقـل از ترجمه یمینی؛ هم روزگار مؤیّـد الـدّوله دیلمی زنده به سال ۳۷۱ خوانـده شـده است. و نیز می‌توانـد همان دباغ هجو کننـده پوشـنج باشد که در همین مجلّد چ ع ۱: ۷۵۹ دیده می‌شود.

[۱۶] (۲). حمزه اصـفهانی(۲۸۰- ۳۶۰) از مردم اصـفهان نگارنـده« تاریخ سـنی ملوك الارض و الانبیاء» که در پیشگفتارش فهرستی از کتب فارسـی می‌آورد که از آنها اسـتفاده کرده است.(جرجی زیـدان آداب اللغه ۲: ۳۱۵) و« اصـبهان و اخبارها» و جز آنها که چاپ شده است. او به بغداد آمد و کتاب« خصائص و موازنه» را در برتری زبان فارسـی بر عربی برای عضد الدوله بویه(۳۲۴- ۳۷۲) بنگاشت که نسـخه‌اش در خدیویه هست(ندیم ترجمه تجدد: ۲۳۰ و زرکلی اعلام از منابع بسـیار) از مصادر کار یاقوت است و در این کتاب بیش از شـصت بار از او نقل می‌کنـد و بیشتر معربها را نشان می‌دهـد که گویا از همان موازنه

نقل می‌کند(چ ع ۱: ۵۵۳: ۱ فارسی ص ۵۰۶)
وستنفلد کنیت ابو الفرج بدو داده که نادرست است. شاید با هم روزگارش ابو الفرج اصفهانی(علی بن الحسین ۲۸۴- ۳۵۶) صاحب« اغانی» اشتباه شده باشد.

[۱۷] (۱). اقلیم از ریشه Klima یونانی به معنی منطقه است. جرامقه جمع جرمقی لقب تحقیرآمیز مردم سریانی شام است، شاید واژه اقلیم را سریانیان از یونان گرفته به عربی آورده باشند.

[۱۸] (۲). الزینهٔ. از بو حاتم رازی احمد ورسنانی اسماعیلی م ۳۲۲. کتاب الزینهٔ در دو جلد با پیشگفتار حسین الهمدانی در دو مجلّد ۱۵۲+ ۲۳۲ ص در قاهره ۷- ۱۹۵۸ چاپ شده است.(ندیم. ترجمه تجدد: ۳۵۴ و فهرست مجدوع: ۲۹۴) یاقوت تنها در اینجا از آن نقل کرده این نقل نیز با واسطه است.

[۱۹] (۳). متن-[فقسموا ایرانشهر الی کشورات ست ... اوسطها هنیره ...] چون ما از طریق بیرونی و دیگران می‌دانیم که در جغرافیای زردشتی، جهان فیزیک را به هفت کشخر- کشور تقسیم می‌کنند و ایرانشهر را در میان نهاده و شش کشور انیران را دورادور آن قرار می‌دهند، و یاقوت واژه انیران را به صورت« هنیره» معرّب کرده است، من ناگزیر دو واژه« ایرانشهر» و« هنیره- انیران» را در متن کتاب معجم البلدان جابجا کردم. باری جهان متافیزیک(ما بعد الطبیعه) در ایران باستان اقلیم هشتم نامیده می‌شد و سهروردی از آن به« الاقلیم الثامن و هو هورقلیا» تعبیر می‌کند(حکمهٔ الاشراق چ کربن ص ۲۵۴). اقلیم هشتم را مقدسی نیز در احسن التقاسیم چ ع. ص ۴۰۲: ۱۶- ۱۸ و ص ۴۲۰: ۱۱ ص ۴۳۰: ۴ و ۴۴۳: ۵ و ۴۴۹: ۲۳ ترجمه فارسی ص ۶۰۳ و ۶۴۱ و ۶۵۹ و ۶۶۹ یاد کرده است. بیرونی در« ماللهند» ص ۲۹ ترجمه ص ۲۶ به نقل از مانی در« کنز الاحیاء» اقلیم هشتم را« دار السرور» می‌نامد که اجسام در آنجا ابعاد سه گانه را ندارند.

[۲۰] (۱). برای فرق میان« هفته عددی» که از ملتهای سامی به ما رسیده است و« هفته ستاره‌ای» هند و ایرانی که امروز در سراسر اروپا به کار می‌رود، و هنوز در برخی دهات ایران نیز باقی مانده است، و سبب اختلاف ردیف آن با سیارات منظومه شمسی ن. ک بو ریحان بیرونی ما للهند ص ۱۷۱، ترجمه سها ص ۱۶۶ تفهیم چاپ فارسی همائی ص ۲۷۴ و ۳۶۲ و مقالت منزوی:« جمعه و یکشنبه». مجله کاوه مونیخ سال ۱۳۵۵ خ شماره ۶۳ ص ۲- ۶.

[۲۱] (۲). محمد فزاری و برادرش اسحاق پسران ابراهیم پسر حبیب فزاری منجمان منصور دوانیقی و هارون عباسی بودند ن. ک ندیم تجدد ص ۱۸۸ و ۳۳۲ ترجمه ۲۷۴ و ۴۹۱، ذریعه ۴: ۳۹۹: ۲۹ و مؤلف سند و هند ذ ۱۲: ۲۳۶ به نقل از قفطی ع ۲۷۰ ترجمه ۳۷۱ و پدرش ابراهیم در قفطی ع ۵۷ ترجمه ص ۱۰۳ شناسانده شده است. زیج ابراهیم پسر حبیب فزاری در کشف الظنون نیز آمده است.

[۲۲] (۱). جمله معترضه میان دو کروشه، شاید از حاشیه به درون متن افتاده باشد.

[۲۳] (۱). عنوان در متن عربی نیست و افزوده مترجم است.

. مرزبندی هر یک از هفت اقلیم، با اندازه سایه یک آدم ایستاده، در دو نیم روز نوروز و مهرگان هر سال را یاقوت از مقدسی گرفته و از جای دیگر تکمیل کرده و یا هر دو از مرجع سومی گرفته‌اند، من هر یک از این دو کتاب را با نگاه به دیگری تا آنجا که توانم بود تصحیح نمودم. ن. ک.

احسن التقاسیم ترجمه منزوی ص ۸۶- ۹۰ من در آنجا اندازه‌ها را با ارقام کسری نشان دادم تا آسانتر باشد.

[۲۴] (۲). دنقله(تفهیم ص ۱۹۸). چ ع: ۲: ۵۹۹: ۱ و چ ع ۲: ۶۱۱: ۱۱

[۲۵] (۳). جدی. آبام‌گاه. آبام بز(لغتنامه حرف ج. ص ۲۷۰) برج دهم دیماه.

[۲۶] (۴). برج یازدهم، بهمن ماه.

[۲۷] (۵). در کروشه افزون بر متن است تا با مرز جنوبی اقلیم سوم راست آید.

[۲۸] (۱). قوس. برج نهم، آذر ماه کنونی.

[۲۹] (۲). حوت. برج دوازدهم، اسفند ماه.

[۳۰] (۳). متن: ثلاثمایه الف الف ... است ولی با نگاه به مساحت شش اقلیم دیگر که از چهار میلیون آغاز و به یک میلیون پایان می‌یابد، نادرستی این عدد و همچنین عدد مساحت اقلیم هفتم آشکار است. شاید در اقلیم سوم« ثلاثة الاف الف» درست باشد و در اقلیم هفتم« مائتا الف» زیادتی از رونویس کنندگان باشد.

[۳۱] (۴). حمل. نخستین برج. فروردین ماه کنونی.

[۳۲] (۵). برج هشتم. آبان ماه کنونی.

[۳۳] (۱). وخان(تفهیم ص ۱۹۹) برجیان چ ع ۱: ۱۳: ۱۶.

[۳۴] (۲). خورشید.

[۳۵] (۳). برج پنجم. مردادماه کنونی.

[۳۶] (۴). دویست و سی(احسن التقاسیم. ترجمه منزوی ص ۸۹).

[۳۷] (۵). ژاست(تفهیم ص ۱۹۹).

[۳۸] (۶). متن: اشروسنه که غلط است.- چ ع- ۱: ۲۴۵.

[۳۹] (۷). جلیکا(تفهیم. ص ۲۰۰) چ ع ۱: ۳۷۶: ۷ و ع ۱ و جلّق چ ع ۲۴: ۱۰۴.

[۴۰] (۱). برج دوم به جای اردیبهشت

[۴۱] (۲). برج هفتم به جای مهرماه.

[۴۲] (۳). متن: سبعهٔ اقدام. تصحیح از روی احسن التقاسیم مقدسی. ع: ۶۱ ترجمه: ۸۹.

[۴۳] (۴). خرگاه‌های قای‌قون(تفهیم. ص ۲۰۰) ولی در فهرست وستنفلد دو جا شناخته شده است.

[۴۴] (۵). تغرغر با دو راء بی‌نقطه(تفهیم ص ۲۰۰).

[۴۵] (۶). پاراب(تفهیم ۲۰۰).

[۴۶] (۷). دریای سیاه(لسترنج: ۱۴۵).

[۴۷] (۸). درون کروشه از احسن التقاسیم افزوده شد.

[۴۸] (۹). برج سوم.

[۴۹] (۱۰). برج ششم.

[۵۰] (۱). باشخرت(تفهیم. ص ۲۰۰).

[۵۱] (۲). بجناک(تفهیم).

[۵۲] (۳). سوار(تفهیم ص ۲۰۰ از حدود العالم).

[۵۳] (۴). اسیو(تفهیم ص ۲۰۰).

[۵۴] (۵). ورنک چ ع ۱: ۲۰: ۱۶ ترجمه ص ۱۸.

[۵۵] (۶). بوره(تفهیم. ص ۲۰۰).

[۵۶] (۷). متن: الف الف میل و مائتا الف میل و اربعهٔ و عشرون الف میل و ثمانمایهٔ و اربعهٔ و عشرون میلا ... همچنانکه درباره اقلیم سوم گفتم: باید کلمه مائتا الف افزایشی از رونویس کنندگان باشد.
[۵۷] (۸). پیوند دوازده برج با شهرهای هفت اقلیم را بیرونی در تفهیم با اندکی اختلاف در جدولی نهاده است(ن. ک. تفهیم. چ جلال همائی ص ۳۳۵).
گویا دولت کنونی ترکیه که خواهان نابودی کردان است به جای این کلمه« ترکان کوهی» بکار می‌برد.
[۵۸] (۹). متن: الأکراد الجبلیون. گویا.
[۵۹] (۱). بومنصور محمد پسر احمد ازهری هراتی(۲۸۲- ۳۷۰) نگارنده« تهذیب» و« غریب اللغه» در سال ۳۱۲ به دست قرمطیان اسیر و به عربهای بیابان فروخته شد و در اسارت ایشان لغت‌نامه‌ای برای عرب تدوین کرد.(خلکان ۳: ۴۵۸) بنا بر فهرست وستنفلد، یاقوت در این کتاب بیش از ۲۷۰ بار از ازهری نقل کرده است.
[۶۰] (۲). شتر را چنان می‌رانم که گوئی« برید» است.
[۶۱] (۳). محمد بن زیاد(۱۵۰- ۲۳۱) برده‌ای از سند بود و لغت‌شناس عرب شد. او از موالی عباسیان بود و کتابهائی چند در دستور زبان عرب نگاشت.
او سخنان اصمعی و بوعبیده(دو تن ضد شعوبی) را رد می‌کرد، پس شاید غیر مستقیم از شعوبیان ایرانی دفاع می‌نمود.(خلکان ۳: ۴۳۳) یاقوت در این کتاب بیش از ۱۶۰ مورد از وی مطالب لغت شناسی نقل می‌کند.
[۶۲] (۱). نضر پسر شمیل پسر خرشه(۱۲۲- ۲۰۴) زاده مرو و درگذشته در همانجا است او پس از شکست مرجیان در جنگ(۱۱۸- ۱۲۸) همراه پدر سفری به بصره و عربستان رفت و بیش از ده کتابچه در لغت‌سازی برای تازیان نگاشت سپس به مرو بازگشت و به دربار مامون راه یافت و قاضی مرو شد و کتاب‌ها بر ضد شعوبیان نگاشت و به ادبیات عرب خدمتها کرد تا درگذشت. ن. ک خلکان ۵: ۳۳- ۳۸، ندیم ترجمه ص ۵۷ و ۹۰ و زرکلی او و ازهری هراتی یاد شده در بالا از منابع(لغت شناسی) یاقوت در این کتاب است. بنا بر فهرست وستنفلد نزدیک پنجاه بار از وی نقل کرده است.
[۶۳] (۲).« ذراع هاشمی» در صفحه پیشین(ص ۳۲) سنجیده شود.
[۶۴] (۱). به وسیله جرامقه سریانی- چ ع ۱- ۲۶: ۹ فارسی ص ۲۴: ۱.
[۶۵] (۲). گویا یاقوت در سده هفتم از کتابی نگاشته مؤبد ری نقل می‌کند که واژه‌های فارسی را با آوردن مثال معنی می‌نموده است. لیکن این واژه در چاپهای گوناگون معجم به صورت« مؤیّد الری» دیده می‌شود.
[۶۶] (۱). حمزه اصفهانی(۲۸۰- ۳۶۰) آن تاریخ نگار و زبانشناس که یادش در پانوشت چ ع ۱: ۲۶: ۸ گذشت واژه« فستا» در« روذه فستا» را با« ف» سه نقطه به معنی« حال» می‌آورد. نطنزی م ۴۹۹ در دستور اللغهٔ حرف« ف» را یکی از شش حرف ویژه زبان فارسی می‌شمرد. از توضیحی که ابن سینا در« مخارج الحروف» چ خانلری ص ۲۵/ ۵۱ و ترجمه ص ۸۵ درباره صدای این حرف آورده نشان می‌دهد که صدا و تلفّظی همانند حرف« V» لاتین در میان« ف» و« و» داشته است. امروز نیز فرهنگستانهای خاورمیانه دو حرف« ف،» را برابر پذیرفته‌اند. نیز ن. ک. ترجمه احسن التقاسیم، بخش اوّل، ۱۹۰.
[۶۷] (۲). چنان که در واژه اجناد الشام(چ ع ۱: ۱۳۶) خواهیم دید، گفتگوی بلاذری م ۲۷۹ و شعر فرزدق م ۱۱۰ درباره اجناد است نه« جند» و اجناد و« اجنادین» گویا ریشه فینیقی داشته باشد نه عربی، و در دوران قبل از اسلام شهر اجنادین همین نام را داشته است، نه این که عربها این نام را بدان داده باشند. این که مقدّسی در« احسن التقاسیم چ ع: ۴۷ ترجمه ۶۷» می‌گوید:[من مصرها- مرکزها را چون شاهان و قصبه‌ها را چون حاجبان و مدینه‌ها را به جای جند(اسواران) و قریه‌ها را چون

پیاده نهادم ...] مقصودش نشان دادن درجه بندی آبادیها و تابعیت کوچک از بزرگ است نه نام‌گذاری برای آنها. مقدسی در(چ ع ۴۸: ۸ و ۴۱۵: ۵ و در ۴۱۶: ۷) و ترجمه ۶۹/ ۶۲۰/ ۶۲۱ و طبری در سال ۲۳۵ چ لیدن ج ۱۱ ص ۱۳۵۹ واژه« جند» را به معنی وصفی به کار می‌برد نه نام‌گذاری. مخصوصا مقدسی شام را به شش خوره تقسیم می‌کند و هیچ اشارتی به پنج« جند» یاقوت ندارد(احسن التقاسیم چ ع- ۱۵۴ ترجمه ص ۲۱۶) اینک باید تحقیق شود آیا کسی پیش از یاقوت واژه« جند» را بدین معنی به کار برده است، یا مانند« اقور» از مخترعات یاقوت است.

[۶۸] (۳).[گفتم همین که بر شام چیره شد مرگ همچون بیماری بغر در اجنادش پخش شد.] این شعر در چ ع ۱ ص ۱۳۶ نیز آمده است.

[۶۹] (۴). احمد بن یحیا بلاذری(..- ۲۷۹) مترجم« عهدنامه اردشیر» و کتابهای دیگر، از فارسی به عربی و نگارنده« فتوح البلدان» که بخشی از آن به دست آذرنوش در سال ۱۳۴۶ خ به فارسی گردانده شد و همه آن دوباره به دست دکتر توکل ترجمه و به سال ۱۳۶۷ خ در ۷۸۷ ص چاپ شد. گذشتگان نسبت او را به دانه« بلاذر» می‌دانستند ولی به گفته« ریاض العلماء ج ۵ ص ۳۹۱» بلاذر شهری در بحرین است که اکثریت مردم آن در آن دوران فارس بودند. نام این شهر بعدها به« بلاد» تحریف شده است. کتابهای بلاذری از مدارک کار یاقوت است که در این معجم بنا بر فهرست بیش از صد جا از وی نقل کرده است.

[۷۰] (۱).[خداوند مهر را مرزی در میان شب و روز نهاد.]

[۷۱] (۲). تفهیم بیرونی چ فارسی. جلال همائی ص ۱۷۲.

[۷۲] (۱). التفهیم لاوائل صناعة التنجیم. از بوریحان بیرونی محمد پسر احمد(۳۶۲- ۴۴۰) او نخست کتاب را به فارسی به سال ۴۲۰ نگاشت سپس یک سال بعد آن را به عربی گردانید(ذریعه ۴: ۳۶۱- ۳۶۲) نسخه فارسی آن در تهران به سال ۱۶- ۱۳۱۸ خ با تصحیح و مقدمه و تعلیقات جلال همائی استاد دانشگاه چاپ شده است.

[۷۳] (۲). فرّاء یحیا پسر زیاد دیلمی تبار، زاده کوفه(۱۴۴- ۲۰۷) از پایه گذاران مکتب کوفه در دستور زبان عرب، چندین کتاب نیز در این ره بنگاشت که به وسیله خاورشناسان چاپ شده است، دست پدرش در جنگ برای یاری حسین بن علی در زمین فخّ ضد عباسیان به سال ۱۶۹(ن. ک طبری، ابن اثیر در حوادث آن سال) بریده شده بود، خودش به آموزگاری فرزندان مأمون گمارده شد و مانند هر ایرانی وابسته به دربار عرب، مسلمان و نیمه گنوسیست بود. کتابهایش از منابع یاقوت در معجم البلدان است، بنا بر فهرست وستنفلد پیرامن چهل بار از آنها نقل شده است.

[۷۴] (۳). آن را به عنوه دوستانه نگرفتند، بلکه شمشیر کار او را ساخت.

[۷۵] (۱). معمر پسر مثنی(۱۱۰- ۲۰۹) باجروانی بلخی از موالی تیم. دانشمند دارای دویست تألیف، شعوبی، خواهان تساوی با عرب و ضد عرب‌زدگی‌های اصمعی بود ولی چنان که در پانوشت چ ع ۱: ۳۳۸: ۷ خواهیم دید؛ هارون رشید او را نیز بخرید تا ضد شعوبی شد و کتابهائی درباره« أیّام عرب» در برابر« خداینامه» های ایرانی فراهم ساخت، با همه این بازگشتها از دید درباریان هارون، معمر نه دینی درست و نه نسبی والا داشت و به خارجی بودن متهم بود(خلکان ۴: ۳۲۳- ۳۳۱) وی از مصادر جغرافیائی یاقوت است و بنا بر فهرست وستنفلد، یاقوت در این کتاب پیرامن یکصد بار از وی نقل کرده است.

[۷۶] (۱). قدامه پسر جعفر پسر قدامه بوالفرج(م- ۳۳۷) دبیری مسیحی در بغداد بود و به دست مکتفی بالله مسلمان شد. کتاب« خراج» او در لیدن ۱۸۹۲ م چاپ شده است(اعلام زرکلی) وستنفلد نام قدامه را در فهرست کتاب فراموش کرده است.

[۷۷] (۲). متن:[اقرّت بایدی اهلها] مقصود از اهل و صاحبانش خاندانهای فئودال تیسفونی است که مالک زمینهای پیرامن

دجله در زمان ساسانیان بودند و پس از شکست از عربها، مسلمان شدند و نامهای خود و گاهی پدران مرده خود را به عربی تبدیل کردند. برخی از این خاندانها مانند رفیلیان(چ ع ۴: ۸۳۹:)، نوبختیان(چ ع ۱: ۶۸۶: ۲۲)، عمّیان، فراتیان(چ ع ۱،(ص ۷۱ ف ص ۶۶)، جندیان(چ ع ۱: ۲۵۲: ۱۵)، یقطینیان(چ ع ۱: ۶۸۱:
ف ۵۸۹)، دکینیان(چ ع ۱: ۹۸: ۱۶)، آل ابو النجم(چ ع: ۱: ۷: ۱) و طاهریان تا چند سده در بغداد، دبیر و وزیر بودند. بیشتر این خاندانها به تحریک خلیفه و به دست آل بویه پراکنده شدند چنان که خود بویه‌ئیان نیز با دعوت خلیفه از سلجوقیان نابود شدند.
کشاورزان این خاندانها نیز که در سده دوم و سوم به نام« ابنأ» شناخته می‌شدند در سپاه عرب خدمت می‌کردند، اینان که مانند دیگر ایرانیان درون ایران اسلام را به صورت گنوسیستی پذیرفته بودند، در دو قرن آغازین در برابر اسلام سنّی حاکم مقاومت می‌کردند. تکیه فرمانروایان عرب در آن مدت بر گروه« زواقیل» آرامی تباران عرب شده عراق بود که از« امویان» دفاع می‌کردند. در دوران عباسی نیز« زواقیل» پشتیبان سنّیان بودند و ابنای ایرانی از گنوسیستهای مسلمان حمایت می‌نمودند.
یاقوت در واژه« نهر رفیل»(چ ع- ۴: ۸۳۹) داستان مسلمان شدن نیای خاندان رفیل را که مه‌آذر پسر خشیش پسر اپرویز پسر خشین پسر خسروان نام داشت یاد می‌کند، که به مدینه‌اش بردند و به دست عمر خطّاب مسلمانی پذیرفت و با نام« رفیل» بازگشت و مقام فئودالی خود را نگاه داشت. پس زمین‌های او بر خلاف« خیبر» و« وادی القری» تقسیم نشد و فرزندانش تا آمدن سلجوقیان به بغداد در سال ۴۴۷ دارای مقامهای عالی دولتی و در عین حال همگی گنوسیست مسلمان و برخی‌شان حلاجی بودند. و همچنین بود حال دیگر خاندانهای یاد شده ایرانی که عباس اقبال آشتیانی درباره یکی از آنها کتاب« خاندان نوبختی» را پخش کرد.
[۷۸] (۱). متن: الاموال الصامته ... که در برابر اموال ناطقه است که به مردمی گفته می‌شد که پس از اسیری به دست عربها برده شده جزو دارایی منقول به شمار می‌آمدند، صفت ناطق برای تمیز آنها از حیوانات بی‌زبان مملوک بود.
[۷۹] (۲). قاسم بن سلام مولای خراسانی(۱۵۷- ۲۲۳) پدرش برده سریانی در هرات می‌زیست و قاسم در هرات بزاد و از دبیران خاندان طاهر شد و کتابهائی از جمله« غریب الحدیث» را برای عبد الله بن طاهر نگاشت. او ۱۸ سال قاضی شهر ترسوس در سوریه بود.(خلکان ۳: ۲۲۵- ۲۲۷). کتاب الاموال او در مصر ۱۳۵۳ ق چاپ شده است. او از منابع یاقوت در دستور و زبان عرب است و بنا بر فهرست وستنفلد بیش از سی بار در این کتاب از وی نقل آمده است.
[۸۰] (۳). قرآن کریم در سوره توبه(آیه ۶۰) از این هشت دسته نام برده و می‌فرماید:\i« إِنَّمَا الصَّدَقاتُ لِلْفُقَراءِ وَ الْمَساكِينِ وَ الْعامِلِينَ عَلَيْها وَ الْمُؤَلَّفَةِ قُلُوبُهُمْ وَ فِي الرِّقابِ وَ الْغارِمِينَ وَ فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَ ابْنِ السَّبِيلِ فَرِيضَةً مِنَ اللَّهِ»\E مقصود از این صدقات در آیه زکات است زیرا در آخر فرموده فریضهٔ من الله یعنی واجبی است که خدا معین نموده و این زکات را مطابق آیه در هشت طائفه و مورد می‌توان مصرف کرد: ۱) فقراء، ۲) مساکین، ۳) عاملین و کارکنان دولت اسلامی، ۴) مؤلفهٔ قلوب، ۵) آزاد کردن بندگان، ۶) بدهکاران، ۷) در راه خدا(جهاد و تبلیغ)، ۸) در راه ماندگان. در متن وستنفلد:« فهذه هی الاصناف الثمانیهٔ» ضبط شده که اشتباه است و درست آن« فهذه هی للاصناف الثمانیهٔ» است.
[۸۱] (۱). متن: طسق که معرب تشک به معنی مالیاتی است که برای هر جریب زمین کشاورزی گرفته می‌شده است و به معنی مزد نیز هست(مفاتیح العلوم خوارزمی. ترجمه خدیوجم ص ۶۲).
[۸۲] (۲). آیت خمس چنین است: بدانید که یک پنجم هر آنچه از غنایم(دشمن) بدست آوردید از آن ۱) پیامبر و ۲) خویشاوندان او و ۳) یتیمان و ۴) بینوایان و ۵) در راه ماندگان است(انفال: ۸: ۴۱).

[۸۳] (۳). منصور دوانیقی دومین خلیفه عباسی

[۸۴] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

[۸۵] جمعی از نویسندگان، کتب طبی انتزاعی (فارسی)، ۸جلد، چاپ: اول.

درباره مرکز تحقیقات رایانه‌ای قائمیه اصفهان

بسم الله الرحمن الرحیم

جاهِدُوا بِأَمْوالِکُمْ وَ أَنْفُسِکُمْ فی سَبِیلِ اللَّهِ ذلِکُمْ خَیْرٌ لَکُمْ إِنْ کُنْتُمْ تَعْلَمُونَ (سوره توبه آیه ۴۱)

با اموال و جانهای خود، در راه خدا جهاد نمایید؛ این برای شما بهتر است اگر بدانید حضرت رضا (علیه السّلام): خدا رحم نماید بنده‌ای که امر ما را زنده (و برپا) دارد ... علوم و دانشهای ما را یاد گیرد و به مردم یاد دهد، زیرا مردم اگر سخنان نیکوی ما را (بی آنکه چیزی از آن کاسته و یا بر آن بیافزایند) بدانند هر آینه از ما پیروی (و طبق آن عمل) می کنند

بنادر البحار-ترجمه و شرح خلاصه دو جلد بحار الانوار ص ۱۵۹

بنیانگذار مجتمع فرهنگی مذهبی قائمیه اصفهان شهید آیت الله شمس آبادی (ره) یکی از علمای برجسته شهر اصفهان بودند که در دلدادگی به اهلبیت (علیهم السلام) بخصوص حضرت علی بن موسی الرضا (علیه السلام) و امام عصر (عجل الله تعالی فرجه الشریف) شهره بوده و لذا با نظر و درایت خود در سال ۱۳۴۰ هجری شمسی بنیانگذار مرکز و راهی شد که هیچ وقت چراغ آن خاموش نشد و هر روز قوی تر و بهتر راهش را ادامه می دهند.

مرکز تحقیقات قائمیه اصفهان از سال ۱۳۸۵ هجری شمسی تحت اشراف حضرت آیت الله حاج سید حسن امامی (قدس سره الشریف) و با فعالیت خالصانه و شبانه روزی تیمی مرکب از فرهیختگان حوزه و دانشگاه، فعالیت خود را در زمینه های مختلف مذهبی، فرهنگی و علمی آغاز نموده است.

اهداف :دفاع از حریم شیعه و بسط فرهنگ و معارف ناب ثقلین (کتاب الله و اهل البیت علیهم السلام) تقویت انگیزه جوانان و عامه مردم نسبت به بررسی دقیق تر مسائل دینی، جایگزین کردن مطالب سودمند به جای بلوتوث های بی محتوا در تلفن های همراه و رایانه ها ایجاد بستر جامع مطالعاتی بر اساس معارف قرآن کریم و اهل بیت علیهم السّلام با انگیزه نشر معارف، سرویس دهی به محققین و طلاب، گسترش فرهنگ مطالعه و غنی کردن اوقات فراغت علاقمندان به نرم افزار های علوم اسلامی، در دسترس بودن منابع لازم جهت سهولت رفع ابهام و شبهات منتشره در جامعه عدالت اجتماعی: با استفاده از ابزار نو می توان بصورت تصاعدی در نشر و پخش آن همت گمارد و از طرفی عدالت اجتماعی در تزریق امکانات را در سطح کشور و باز از جهتی نشر فرهنگ اسلامی ایرانی را در سطح جهان سرعت بخشید.

از جمله فعالیتهای گسترده مرکز :

الف)چاپ و نشر ده ها عنوان کتاب، جزوه و ماهنامه همراه با برگزاری مسابقه کتابخوانی

ب)تولید صدها نرم افزار تحقیقاتی و کتابخانه ای قابل اجرا در رایانه و گوشی تلفن سهمراه

ج)تولید نمایشگاه های سه بعدی، پانوراما ، انیمیشن ، بازیهای رایانه ای و ... اماکن مذهبی، گردشگری و...

د)ایجاد سایت اینترنتی قائمیه www.ghaemiyeh.com جهت دانلود رایگان نرم افزار های تلفن همراه و چندین سایت مذهبی دیگر

ه)تولید محصولات نمایشی، سخنرانی و ... جهت نمایش در شبکه های ماهواره ای
و)راه اندازی و پشتیبانی علمی سامانه پاسخ گویی به سوالات شرعی، اخلاقی و اعتقادی (خط ۲۳۵۰۵۲۴)
ز)طراحی سیستم های حسابداری ، رسانه ساز ، موبایل ساز ، سامانه خودکار و دستی بلوتوث، وب کیوسک ، SMS و...
ح)همکاری افتخاری با دهها مرکز حقیقی و حقوقی از جمله بیوت آیات عظام، حوزه های علمیه، دانشگاهها، اماکن مذهبی مانند مسجد جمکران و ...
ط)برگزاری همایش ها، و اجرای طرح مهد، ویژه کودکان و نوجوانان شرکت کننده در جلسه
ی)برگزاری دوره های آموزشی ویژه عموم و دوره های تربیت مربی (حضوری و مجازی) در طول سال

دفتر مرکزی: اصفهان/خ مسجد سید/ حد فاصل خیابان پنج رمضان و چهارراه وفائی / مجتمع فرهنگی مذهبی قائمیه اصفهان
تاریخ تأسیس: ۱۳۸۵ شماره ثبت : ۲۳۷۳ شناسه ملی : ۱۰۸۶۰۱۵۲۰۲۶
وب سـایت: www.ghaemiyeh.com ایمیـل: Info@ghaemiyeh.com فروشـگاه اینترنـتی: www.eslamshop.com
تلفن ۲۵-۲۳۵۷۰۲۳- (۰۳۱۱) فکس ۲۳۵۷۰۲۲ (۰۳۱۱) دفتر تهران ۸۸۳۱۸۷۲۲ (۰۲۱) بازرگانی و فروش ۰۹۱۳۲۰۰۰۱۰۹ امور کاربران ۲۳۳۳۰۴۵(۰۳۱۱)

نکته قابل توجه اینکه بودجه این مرکز؛ مردمی ، غیر دولتی و غیر انتفاعی با همت عده ای خیر اندیش اداره و تامین گردیده و لی جوابگوی حجم رو به رشد و وسیع فعالیت مذهبی و علمی حاضر و طرح های توسعه ای فرهنگی نیست، از اینرو این مرکز به فضل و کرم صاحب اصلی این خانه (قائمیه) امید داشته و امیدواریم حضرت بقیه الله الاعظم عجل الله تعالی فرجه الشریف توفیق روزافزونی را شامل همگان بنماید تا در صورت امکان در این امر مهم ما را یاری نمایندانشاالله.
شماره حساب ۶۲۱۰۶۰۹۵۳ ، شماره کارت :۶۲۷۳-۵۳۳۱-۳۰۴۵-۱۹۷۳و شماره حساب شبا : IR۹۰-۰۱۸۰-۰۰۰۰-۰۰۰۰-۰۶۲۱-۰۶۰۹-۵۳ به نام مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان نزد بانک تجارت شعبه اصفهان – خیابان مسجد سید

ارزش کار فکری و عقیدتی

الاحتجاج - به سندش، از امام حسین علیه السلام -: هر کس عهده دار یتیمی از ما شود که محنتِ غیبت ما، او را از ما جدا کرده است و از علوم ما که به دستش رسیده، به او سهمی دهد تا ارشاد و هدایتش کند، خداوند به او می‌فرماید: «ای بنده بزرگوار شریک کننده برادرش! من در کَرَم کردن، از تو سزاوارترم. فرشتگان من! برای او در بهشت، به عدد هر حرفی که یاد داده است، هزار هزار، کاخ قرار دهید و از دیگر نعمت‌ها، آنچه را که لایق اوست، به آنها ضمیمه کنید».

التفسیر المنسوب إلی الإمام العسکری علیه السلام: امام حسین علیه السلام به مردی فرمود: «کدام یک را دوست‌تر می‌داری: مردی اراده کشتن بینوایی ضعیف را دارد و تو او را از دستش می‌رَهانی، یا مردی ناصبی اراده گمراه کردن مؤمنی بینوا و ضعیف از پیروان ما را دارد، امّا تو دریچه‌ای [از علم] را بر او می گشایی که آن بینوا، خود را بِدان، نگاه می‌دارد و با حجّت‌های خدای متعال، خصم خویش را ساکت می‌سازد و او را می‌شکند؟».

[سپس] فرمود: «حتماً رهاندن این مؤمن بینوا از دست آن ناصبی. بی گمان، خدای متعال می‌فرماید: «و هر که او را زنده کند، گویی همه مردم را زنده کرده است»؛ یعنی هر که او را زنده کند و از کفر به ایمان، ارشاد کند، گویی همه مردم را زنده کرده است، پیش از آن که آنان را با شمشیرهای تیز بکشد».

مسند زید: امام حسین علیه السلام فرمود: «هر کس انسانی را از گمراهی به معرفت حق، فرا بخواند و او اجابت کند، اجری

مانند آزاد کردن بنده دارد».




www.Ghaemiyeh.org
www.Ghaemiyeh.ir
مراجعه و برای سفارش با ما تماس بگیرید.
۰۹۱۳ ۲۰۰۰ ۱۰۹